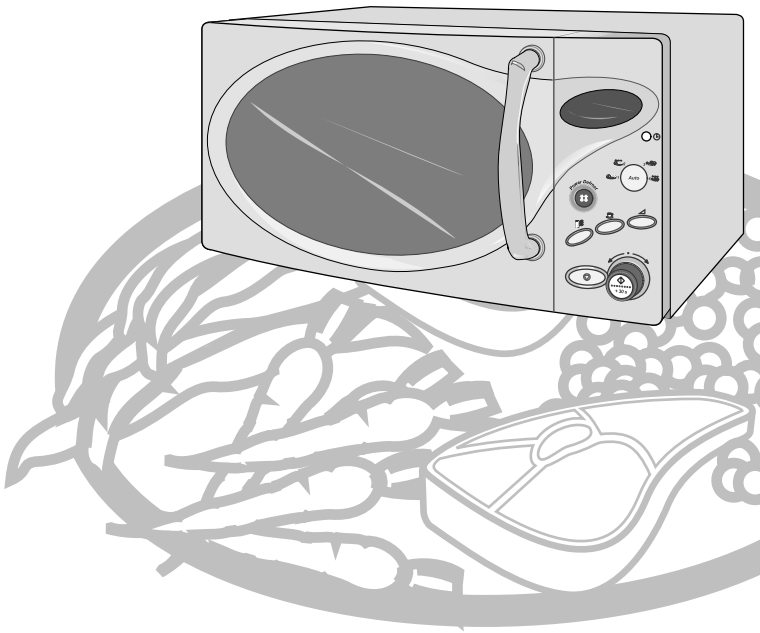
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningstips

M1777N



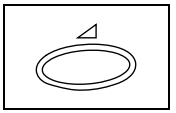
Snabbgenomgång 2
Ugn 2
Kontrollpanel 3
Tillbehör 3
Hur man använder denna bruksanvisning 4
Säkerhetsanvisningar 5
Hur du installerar din mikrovågsugn 6
Inställning av klockan 6
Hur en mikrovågsugn fungerar 7
Kontrollera att din ugn fungerar riktigt 7
Vad du bör göra om du är tveksam över något eller får ett problem 8
Tillagning/värmning 8
Styrkenivåer 9
Avbryta tillagningen 9
Ändra tillagningstiden 10
Hur man använder funktionen Automatisk tillagning/värmning 10
Inställningar för Automatisk tillagning/värmning 11
Hur man använder snabbuppvärmning 12
Inställningar för snabbuppvärmning 12
Hur man använder funktionen Automatisk snabbupptining 12
Inställningar för Automatisk snabbupptining 13
Hur man använder funktionen för luktreducering 13
Stänga av ljudsignalen 14
Hur du aktiverar säkerhetsspärren på din mikrovågsugn 14
Råd om kokkärl 15
Råd för tillagningen 16
Rengöring av mikrovågsugnen 21
Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen 22
Tekniska data 22

Code No. : DE68-01782D

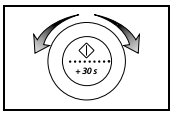
SW

Snabbgenomgång

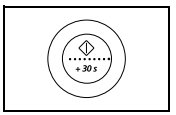
Om du vill laga till mat



1. Ställ maten i ugnen.
Välj styrka genom att trycka på ◿ knappen en eller flera gånger.

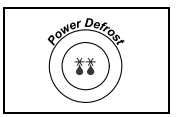


2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** efter behov.

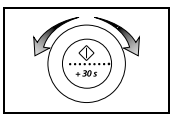


3. Tryck på ⏀ knappen.
Resultat: Tillagningen startar. Ugnen piper fyra gånger när tillagningen är klar.

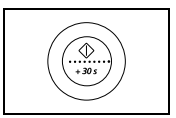
Om du vill tina upp mat med automatiskt snabbupptining



1. Ställ den frysta maten i ugnen.
Tryck på **snabbupptinings**- (⁂) knappen.

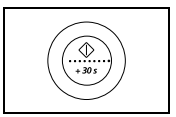


2. Välj vikt genom att vrida på **inställningsratten** efter behov.



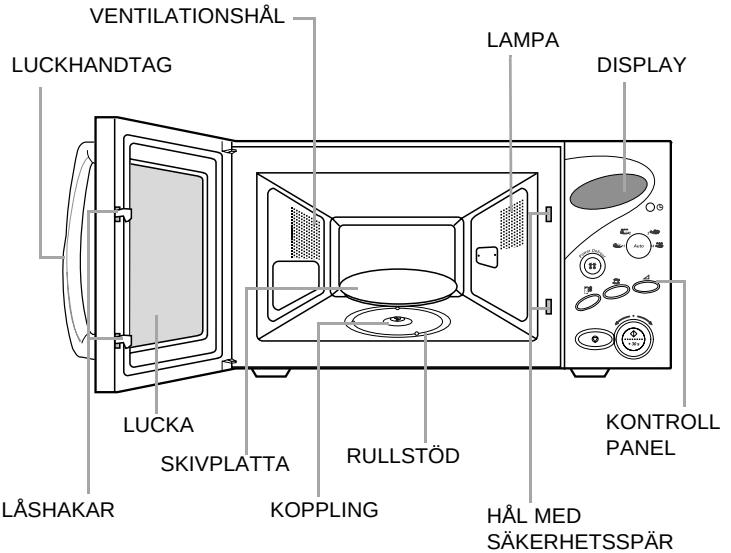
3. Tryck på ⏀ knappen.

Om du vill lägga till en extra minut

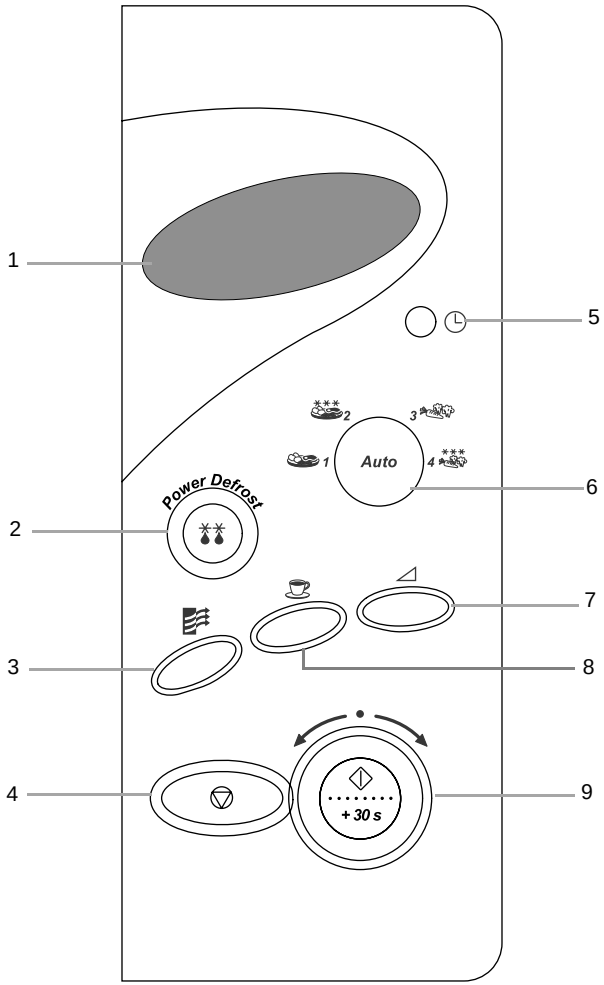


Låt maten stå kvar i ugnen.
Tryck på **+30s** en eller flera gånger för varje 30-sekunders period som skall läggas till.

Ugn



Kontrollpanel

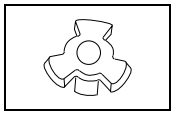


1. DISPLAY
2. KNAPP FÖR AUTOMATISK SNABBUPPTINING
3. LUKTREDUCERINGSKNAPP
4. STOPP/ÅNGRA-KNAPP
5. INSTÄLLNING AV KLOCKA
6. VAL AV AUTOMATISK VÄRMNING/TILLAGNING
7. INSTÄLLNING AV STYRKENIVÅ
8. SNABBUPPVÄRMNINGSKNAPP
9. STARTRATT

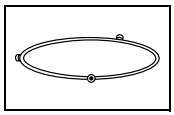
Tillbehör

Beroende på vilken modell du har köpt, får du en rad olika tillbehör som kan användas på olika sätt.

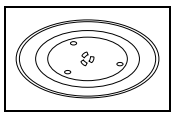
SW



1. Koppling: Är redan monterad på motoraxeln längst ned i ugnen.
Syfte: Kopplingen gör att skivplattan roterar.



2. Rullstöd: Skall placeras i mitten av ugnen.
Syfte: Rullstödet stödjer skivplattan.



3. Skivplatta: Skall placeras på rullstödet med mittbeslaget på kopplingen.
Syfte: Skivplattan är den centrala tillagningsytan och kan lätt tas bort för att rengöras.

☛ **AN/'VÄND EJ** mikrovågsugnen utan rullstöd och skivplatta.

Hur man använder denna bruksanvisning

SW

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Din bruksanvisning innehåller mycket värdefull information om hur du kan laga till mat i din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsanvisningar***
- ***Lämpliga tillbehör och kärl***
- ***Användbara tillagningstips***

Inuti omslaget hittar du en snabbgenomgång som beskriver 3 grundläggande tillagningsfunktioner:

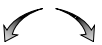
- ***Tillagning***
- ***Automatisk snabbupptining***
- ***Lägga till extra tillagningstid***

På framsidan av bruksanvisningen visas bilder på ugnen och framför allt en översikt av kontrollpanelen så att du lättare kan hitta knapparna.

Steg-för-steg-beskrivningarna använder 3 olika symboler.

Viktigt

Observera


Vrid

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ATT UNDVIKA EVENTUELL ÖVEREXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

Om följande säkerhetsanvisningar inte följs kan det leda till en skadlig överexponering för mikrovågsenergi.

(a) Användaren får under inga omständigheter försöka använda ugnen när luckan är öppen, ändra säkerhetsspärrarna (låshakarna) eller sätta in föremål i hålen till låshakarna.

(b) Lägg inte föremål mellan ugnsluckan och framsidan och se till att matrester eller rengöringsmedel inte samlas på tätningsytorna. Se också till att luckan och lucktätningen hålls rena genom att torka rent efter användning, först med en fuktad trasa och sedan med en torr och mjuk trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad och inte förrän den har reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren. Det är framför allt viktigt att ugnsluckan kan stängas ordentligt och att det inte finns är några skador på:
(1) Luckan, lucktätningen och tätningsytor
(2) Luckans gångjärn (sönder eller lösa)
(3) Strömkabeln

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av andra personer än kvalificerade mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsanvisningar

SW

Viktiga säkerhetsanvisningar.

Läs noggrant igenom dessa anvisningar och spara dem för framtida bruk. Innan du lagar till mat eller drycker i ugnen, se till att följande säkerhetsanvisningar har uppfyllts:

1. **ANVÄND EJ** köksutrustning i metall i mikrovågsugnen:
   - Metallkärl
   - Tallrikar eller koppar med guld- eller silverdetaljer
   - Steknålar, gafflar osv.

   Anledning: Elektriska gnistor kan uppstå och skada ugnen.
2. VÄRM EJ:
   - Lufttäta eller vacuumförslutna flaskor, glasburkar och behållare.
     T.ex.: Burkar med barnmat
   - Lufttät mat.
     T.ex.: Ägg, nötter med skal eller tomater

   Anledning:Ett ökat tryck kan göra att de exploderar.
   Tips: Ta bort lock och gör hål i skinn, påsar o.s.v.
3. **SÄTT INTE PÅ** mikrovågsugnen om den är tom.
   Anledning:Ugnens väggar kan skadas.
   Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet fångar upp mikrovågorna om du sätter på ugnen av misstag.
4. **TÄCK INTE FÖR** de bakre ventilationshålen med en trasa eller papper.
   Anledning: Trasan eller papperet kan fatta eld när varmluft leds ut från ugnen.
5. **ANVÄND ALLTID** grytlappar när du tar ut kärl från ugnen.
   Anledning: Vissa kärl drar till sig mikrovågor och det uppstår alltid en värmeöverföring från maten till kärlet. Kärlet blir därför varmt.
6. **VIDRÖR EJ** grillspiralen eller ugnens inre väggar.
   Anledning:Väggarna kan vara tillräckligt varma för att orsaka brand även efter tillagning, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt inte brännbara föremål komma i kontakt med ugnens insida. Låt ugnen svalna först.
7. För att minska brandrisken i ugnsutrymmet:
   - Förvara ej brännbara material i ugnen
   - Ta bort metallklämmor från pappers- eller plastpåsar
   - Använd ej mikrovågsugnen för att torka tidningar.
   - Om du upptäcker rök, behåll ugnsluckan stängd och stäng av eller koppla ur ugnen från vägguttaget.
8. Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat.
   - Låt ALLTID vätskor eller barnmat stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen jämnas ut.
   - När det behövs, rör om under värmningen och rör ALLTID om efter värmningen.
   - Var försiktig när du handskas med kärl efter värmning. Du kan bränna dig om kärlet är för varmt.
   - Det finns risk för fördröjd överkokning.
   - För att förhindra fördröjd överkokning och eventuella brännskador, bör du röra om drycken med en plastsked eller glaspinne såväl före, under som efter värmningen.

   Anledning:Vid värmning av vätskor kan kokpunkten fördröjas, vilket medför att överkokning kan ske efter att kärlet har tagits ut från ugnen. Du kan bränna dig!
   - Om du bränner dig, följ nedanstående FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner:
     * Håll det skadade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
     * Sätt på ett rent och torrt förband.
     * Använd inte krämer, oljor eller salvor.
   - Fyll **ALDRIG** kärlet till bredden och välj ett kärl som är bredare högst upp för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de blir överhettade.
   - Kontrollera **ALLTID** temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger det till barnet.
   - Värm **ALDRIG** en nappflaska när nappen är på eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad.
9. Se till att strömkabeln inte skadas.
   - Låt inte kabeln eller kontakten komma i kontakt med vatten och håll kabeln borta från varma ytor.
   - Använd inte ugnen om kabeln eller kontakten har skadats.
10. Håll dig på en arms avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
    Anledning: Varmluft eller ångor som kommer ut från ugnen kan orsaka brännskador.
11. Håll insidan av ugnen ren.
    Anledning:Matrester eller oljestänk som har fastnat på väggarna eller på botten kan skada färgen och försämra ugnens effekt.
12. Det kan hända att du hör klickande ljud när ugnen är igång (framför allt när ugnen används för att tina mat).
    Anledning: Det är normalt med sådana ljud när den elektriska uteffekten ändras.
13. Om mikrovågsugnen sätts på utan att det finns något i ugnen, kopplas strömmen från automatiskt av säkerhetsskäl. Ugnen kan användas igen när den har fått stå i mer än 30 minuter.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Du bör titta in i ugnen då och då när du värmer eller lagar till mat i engångsbehållare av plast, papper eller andra brännbara material.

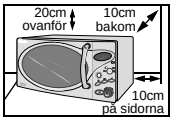
VIKTIGT

Små barn får **INTE** använda eller leka med mikrovågsugnen. De får heller inte lämnas utan tillsyn om de finns i närheten av ugnen när den är på. Föremål som kan locka barn bör inte förvaras eller gömmas ovanför ugnen.

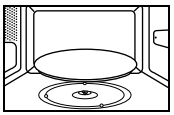
SW

Hur du installerar din mikrovågsugn

Ställ ugnen på en jämn och plan yta som är stark nog för att kunna bära ugnens vikt.



1. När du installerar din ugn, se till att ugnen har tillräcklig ventilation genom att lämna ett utrymme på minst 10 cm bakom ugnen och på sidorna och 20 cm ovanför ugnen



2. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
Installera rullstödet och skivplattan.
Kontrollera att skivplattan kan rotera obehindrat.

3. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

☛ **Täck inte** för luftventilerna eftersom detta kan medföra att ugnen blir överhettad. I så fall stängs ugnen av automatiskt och kan inte användas igen förrän den har kylts av tillräckligt.

☛ För att förhindra personskador bör kabeln anslutas till ett jordat, 230 Volt, 50 Hz, AC uttag. Om kabeln till denna enhet skadas, måste den bytas ut med en speciell kabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakta din lokala återförsäljare för att få kabeln utbytt. Strömkabeln i ISRAEL är PENCON(ZD16A), S/AFRIKA APEX LEADS SA16 och NIGERIA, GHANA, KENYA och F.A.E är PENCON(UD13A1).

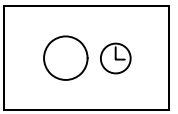
☛ Mikrovågsugnen **får inte** installeras på ett varmt eller fuktigt ställe, t.ex. bredvid en vanlig ugn eller ett element. Ugnens specifikationer för strömtillförsel måste uppfyllas och när en förlängningskabel används måste den vara av samma standard som strömkabeln som medföljer ugnen. Torka av ugnens insida och lucktätning med en fuktig trasa innan du använder din mikrovågsugn för första gången.

Inställning av klockan

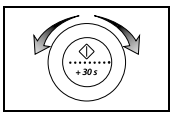
Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Tiden kan visas med antingen 24 eller 12 timmar. Du måste ställa in klockan:

- ***När du installerar din mikrovågsugn***
- ***Efter ett strömavbrott***

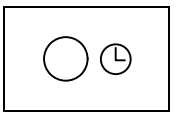
✉ Glöm inte att ställa om klockan när det är dags att byta mellan sommar- och vintertid.



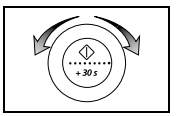
1. För att visa tiden med**...** Tryck på knappen ◷**...**
24 timmar — En gång
12 timmar — Två gånger



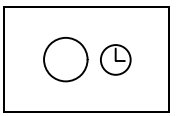
2. Vrid på **inställningsratten** för att ställa in timmarna.



3. Tryck på knappen ◷ .



4. Vrid på **inställningsratten** för att ställa in minuterna.



5. Tryck på knappen ◷ .

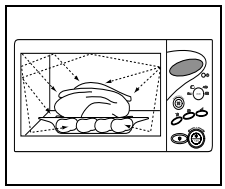
Hur en mikrovågsugn fungerar

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Energin som frigörs gör att man kan laga till eller värma mat utan att matens form eller färg ändras.

Du kan använda mikrovågsugnen för:

- ***Automatisk snabbupptining***
- ***Snabbuppvärmning***
- ***Automatisk värmning/tillagning***
- ***Tillagning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras av magnetronen fördelas jämnt samtidigt som maten roterar på skivplattan. Maten får på så vis en jämn tillagning.
2. Mikrovågorna tas upp av maten till ett djup av 2,5 cm. Tillagningen fortsätter sedan när värmen sprids i maten.
3. Tillagningstiden varierar beroende på vilken typ av kärl som används och matens egenskaper:
   - Kvantitet och densitet
   - Vätskehalt
   - Utgångstemperatur (fryst eller ej)

☛ Eftersom matens mittpunkt värms upp av värmespridningen, fortsätter tillagningen även efter att du har tagit ut maten från ugnen. Ståtider som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför följas för att få:

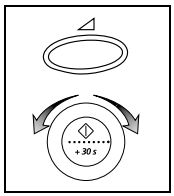
- En jämn och genomgående tillagning
- En jämn temperatur

Kontrollera att din ugn fungerar riktigt

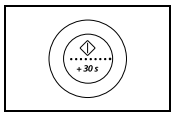
SW

Med hjälp av följande enkla steg kan du kontrollera att din ugn hela tiden fungerar riktigt.

Ställ ett glas vatten på skivplattan. Stäng sedan luckan.



1. Tryck på ◿ knappen. Ställ in tiden på 4-5 minuter genom att vrida på **inställningsratten**.



2. Tryck på knappen ⏀ .
   Resultat: Låt ugnen värma vattnet i 4-5 minuter. Efter denna tid bör vattnet ha börjat koka.

✉ Ugnen måste anslutas till ett lämpligt vägguttag. Skivplattan måste vara på plats i ugnen. Om man inte använder maxstyrkan tar det längre tid för vattnet att börja koka.

SW

Vad du bör göra om du är tveksam över något eller får ett problem

Om du får ett av följande problem, prova de föreslagna lösningarna.

- Detta är normalt:
  - Kondens inuti ugnen
  - Luftflöde runt luckan och det yttre höljet
  - Ljusreflexer runt luckan och det yttre höljet
  - Ånga som kommer ut från luckans kanter eller ventilerna

- Ugnen startar inte när du trycker på ⏀ knappen.
  - Har luckan stängts ordentligt?

- Maten har inte tillagats
  - Har du ställt in timern rätt och/eller tryckt på ⏀ knappen?
  - Är luckan stängd?
  - Har du överbelastat strömkretsen, har en säkring gått eller har en brytare utlösts?

- Maten är antingen för varm eller för kall
  - Har du ställt in en lämplig tillagningstid för denna typ av mat?
  - Har du valt en lämplig styrka?

- Gnistor och sprakande ljud uppstår inuti ugnen
  - Har du använt kärl med metalldelar?
  - Har du glömt kvar en gaffel eller något annat metallföremål inuti i ugnen?
  - Är aluminiumfoliet för nära de inre väggarna?

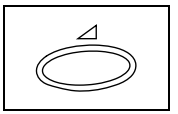
- Ugnen orsakar störningar för radio- eller TV-apparater
  - Radio- och TV-apparater kan få svaga störningar när ugnen är på. Detta är normalt. För att lösa detta problem, installera ugnen på säkert avstånd från radio- och TV-apparater samt antenner.
  - Om ugnens mikroprocessor utsätts för störningar kan displayen nollställas. För att lösa detta problem, dra ut kontakten och sätt in den igen. Ställ om tiden.

✉ Om lösningarna här ovan inte hjälper dig att lösa ditt problem, kontakta din återförsäljare eller SAMSUNGs efterförsäljningsservice.

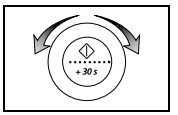
Tillagning/värmning

Följande instruktioner beskriver hur man lagar till eller värmer mat. Kontrollera ALLTID dina inställningar för tillagning innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

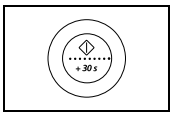
Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan.



1. Tryck på knappen ◿.
Resultat: 800W-indikationen (maximal tillagningseffekt) visas:
Välj lämplig styrka genom att trycka på knappen ◿ igen tills önskad effektvärde visas. Se tabell för styrkenivå.



2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** efter behov.



3. Tryck på knappen ⏀ .
Resultat: Ugnslampan tänds och skivplattan börjar rotera När tillagningen är klar: piper ugnen fyra gånger.

☛ Sätt **aldrig** på mikrovågsugnen när den är tom.

✉ Om du vill värma en rätt under kort tid vid maxstyrka (800W), tryck bara på **+30s** knappen en gång för varje 30-sekunders period. Ugnen startar omedelbart.

Styrkenivåer

Du kan välja mellan följande styrkenivåer.

Styrka	Uteffekt
HÖG	800 W
MEDELHÖG	600 W
MEDEL	450 W
MEDELLÅG	300 W
UPPTINING	180 W
LÅG / HÅLL VARM	100 W

✉ Om du väljer en högre styrka, måste du minska tillagningstiden.

✉ Om du väljer en lägre styrka, måste du öka tillagningstiden.

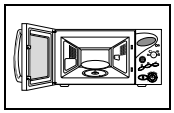
Om du vill förlänga tillagningstiden med inställningsratten.

Tid	Tidsförlängning
upp till 1 min.	5 sek./enhet
1 - 3 min.	10 sek./enhet
3 - 10 min.	30 sek./enhet
10 - 20 min.	1 min./enhet
20 - 40 min.	2 min./enhet
40 - 99 min.	5 min./enhet

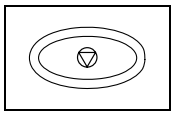
Avbryta tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

SW



1. För att tillfälligt avbryta: Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen avbryts. För att fortsätta med tillagningen, stäng luckan och tryck på ⏀ knappen en gång till.



2. För att avbryta helt: Tryck på knappen ▽ .
Resultat: Tillagningen avbrytas. Om du vill ångra inställningen, tryck på **Ångra** knappen (▽) knappen en gång till.

☛ Du kan också ångra en inställning innan du startar ugnen genom att tryck på **Ångra** knappen (▽).

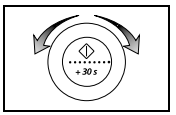
SW

Ändra tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden genom att trycka på +30s knappen en gång för varje 30-sekunders period som skall läggas till.

Tryck på **+30s** knappen en gång för varje 30-sekunders period som skall läggas till.

✉ Du kan ändra tiden under tillagningen när läget Mikrovågor eller Automatisk värmning/tillagning används.

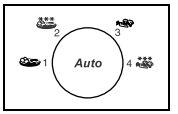


För att öka eller minska tillagningstiden när ugnen är på, vrid **inställningsratten** åt vänster eller höger.

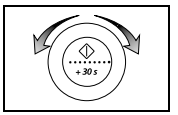
Hur man använder funktionen Automatisk tillagning/värmning

Funktionen Automatiskt tillagning/värmning har fyra förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller styrkan. Du behöver bara ställa in antalet portioner genom att vrida på inställningsratten.

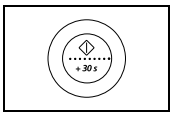
Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan.



1. Välj den typ av mat som skall tillagas genom att trycka på **Automatiskt värmning/tillagning (Auto)** knappen en eller flera gånger.



2. Välj portionsstorlek genom att vrida på **inställningsratten**. (Se tabell på sidan 11.)



3. Tryck på knappen ◇ .
Resultat: Tillagningen startar. När tillagningen är klar:
1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Den sista påminnelsesignalen piper tre gånger (en gång per minut).
3) Klockslaget visas igen.

✉ Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Inställningar för Automatisk tillagning/värmning

Följande tabell presenterar de olika programmen för Automatisk värmning/tillagning, med kvantiteter, ståtider och rekommendationer.

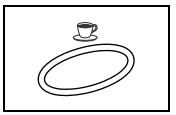
Knapp	Mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
1	**Färdig rätt** (kyld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Lägg upp på en porslinstallrik och täck över med plastfolie för mikrovågsugn. Detta program lämpar sig bäst för rätter bestående av tre olika delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och med tillbehör som potatis, ris eller pasta).
2	**Färdig rätt** (fryst)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Ta en fryst färdigrätt och kontrollera att den lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn. Gör hål i rättens plastöverdrag och ställ in den i mitten. Detta program lämpar sig bäst för rätter bestående av tre olika delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och med tillbehör som potatis, ris eller pasta).
3	Färska grönsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Väg grönsakerna efter att ha rensat, tvättat och skurit till dem till jämnstora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten vid tilllagning av 100-250 g, och 45 ml (3 matskedar) vid tillagning av 300-450 g. Rör om efter tillagning.
4	Frysta grönsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Väg de frysta grönsakerna (-18°C) och lägg dem i en lämplig glaspyrexskål med lock. Vid tillagning av 100-350 g tillsätt 15 ml (1 matsked) vatten och vid tillagning av 400-450 g tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten. Rör om efter tillagning och under tillagningstiden. Detta program lämpar sig bäst för ärtor, majs, broccoli, blomkål och blandade grönsaker som ärtor, morötter och blomkål.

SW

Hur man använder snabbuppvärmning

När du använder funktionen för snabbuppvärmning, ställs uppvärmningstiden in automatiskt och du behöver inte trycka på startknappen. Du kan ställa in antalet portioner genom att trycka på snabbuppvärmningsknappen så många gånger som behövs.

Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan.



Tryck på **snabbuppvärmnings-** (☕) knappen så många gånger som behövs.

Resultat: Tillagningen startar efter ca två sekunder. När tillagningen är klar:

1) Piper ugnen fyra gånger.
2) Den sista påminnelsesignalen piper tre gånger (en gång per minut).
3) Klockslaget visas igen.

Exempel: Tryck på **snabbuppvärmnings-** (☕) knappen så många gånger som behövs.
Se nedanstående tabell.

✉ Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Inställningar för snabbuppvärmning

Följande tabell visar ståtider och mängder, och ger rekommendationer för snabbuppvärmningsprogrammet.

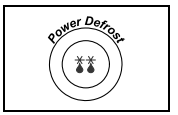
Knapp	Mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
☕	**Drycker** (rumstemp. kaffe, mjölk, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	1- 2 min.	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.

Hur man använder funktionen Automatisk snabbupptining

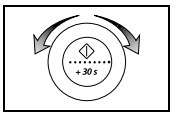
Funktionen Automatisk snabbupptining används för att tina upp kött, fågel och fisk. Upptiningstiden och styrkan ställs in automatiskt.

✉ Använd endast fat som är mikrovågssäkra.

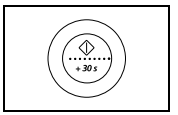
Ställ den frysta maten på mitten av skivplattan och stäng luckan.



1. Tryck på **Snabbupptinings**- (❄) knappen.
Resultat: Följande indikation visas: 0



2. Välj matvikt genom att vrida på **inställningsratten**. Man kan ställa in för högst 1500 g.



3. Tryck på ◇ knappen.
Resultat:

- Upptiningen startar.
- Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.
- Tryck på ◇ knappen en gång till för att avsluta upptiningen.

✉ Du kan även tina upp mat manuellt. För att göra detta, välj funktionen för mikrovågstillagning/värmning och en styrka på 180W. Se avsnittet “Tillagning/värmning” på sidan 8 för mer information.

Inställningar för Automatisk snabbupptining

Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining.

Ställ den frysta maten på skivplattan.

Vänd på maten när ugnen piper.

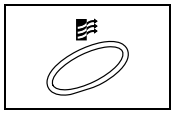
Låt stå kvar under motsvarande ståtid efter att den automatiska snabbupptiningen är klar.

Typ av mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
Kött	200-1500g	20-60min.	Skydda kanterna med aluminiumfolie. Vänd på maten när ugnen piper.
Fågel	200-1500g	20-60min.	
Fisk	200-1500g	20-50min.	

✉ Välj manuell upptining vid en nivå på 180W om du vill tina mat manuellt. För mer information om manuell upptining och upptiningstider, se sidan 20.

Hur man använder funktionen för luktreducering

Använd denna funktion när du har lagat till starkt doftande mat eller när mycket matos har bildats inne i ugnen.
Rengör först insidan på ugnen.



Tryck på **luktreducerings-** ( ) knappen efter att du har rengjort ugnen. Du hör fyra pipljud.

✉ Luktreduceringstiden är inställd på fem minuter. Tiden förlängs med 30 sekunder varje du trycker på **+30s**-knappen.

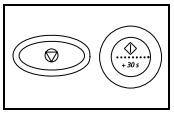
✉ Du kan också justera luktreduceringstiden genom att vrida ratten till vänster eller höger.

✉ Den längsta luktreduceringstiden är 15 minuter.

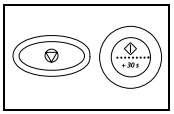
SW

Stänga av ljudsignalen

Du kan stänga av pipsignalen när som helst.



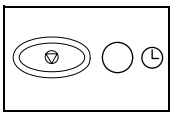
1. Tryck på ▽ och △ knapparna samtidigt.
Resultat: Ugnen fungerar åter med ljudsignalen.



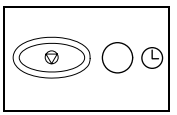
2. För att sätta på ljudsignalen igen, tryck på ▽ och △ knapparna en gång till (samtidigt).
Resultat: Ugnen fungerar åter med ljudsignalen\.

Hur du aktiverar säkerhetsspärren på din mikrovågsugn

Din mikrovågsugn är utrustad med ett särskilt barnsäkerhetsprogram, som gör att du kan "spärra" ugnen så att barn eller någon som är obekant med funktionerna inte kan sätta på ugnen av misstag när den är tom.
Ugnen kan spärras när som helst.



1. Tryck på ▽ och 🕒 knapparna samtidigt.
Resultat: Ugnen spärras (inga funktioner kan användas).



2. För att ta bort spärren, tryck på ▽ och 🕒 knapparna en gång till (samtidigt)
Resultat: Ugnen kan nu användas igen.

Råd om kokkärl

När man tillagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna ges möjlighet att tränga in i maten, utan att reflekteras eller absorberas av den skål eller motsvarande som används.

Därför måste kokkärlet väljas med omsorg. Om det är märkt "mikrovågssäkert" kan du vara lugn.

Följande tabell är en lista på olika kokkärl osv. där du kan se om de kan användas och i så fall hur.

Kokkärl	Mikrovågs-säker	Kommentarer
Aluminium folie	✓ ✗	Små bitar kan användas för att skydda vissa delar av maten från att upphettas alltför hårt. Ljusbågar kan uppstå om folien ligger alltför nära en innervägg eller om alltför mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och keramik	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligen lämpliga, dock ej om de har metalldekorerationer.
Engångsartiklar, polyesterplast	✓	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådant material.
Papperstallrikar Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar och behållare	✓	Kan användas för att värma upp mat. Överhettning kan leda till att polystyren smälter.
• Papperspåsar och tidningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Returpapper och material med metalltrådar	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Glas		
• Ugnseldfast	✓	Kan användas, dock ej om det har metalldekorerationer.
• Finare glas	✓	Kan användas för att värma upp mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka eller gå sönder om det upphettas hastigt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av. Endast lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar och fat	✗	Kan orsaka ljusbågar eller brand.
• Påsförslutningar med ståltråd	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	Kan användas vid korta tillagningstider och vid uppvärmning. Även för att suga upp överflödig fukt.
• Returpapper	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Plast		
• Behållare	✓	Särskilt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan missformas och missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att bevara fuktighet. Bör ej komma i kontakt med maten. Var försiktig när folien tas bort, eftersom het ånga frigörs.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast kokbar eller ugnseldfast. Bör ej vara lufttät. Stick hål med en gaffel, om det behövs.
Smörgåspapper	✓	Kan användas för att bevara fuktighet och förhindra stänk.

Råd för tillagningen

SW

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger in i maten. Den absorberas av dess innehåll så som vatten, fett och socker.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbt. Dessa snabba rörelser skapar friktion, som i sin tur resulterar i värme som får maten att koka.

TILLAGNING

Kokkärl för mikrovågstillagning:
Kokkärlen måste tillåta mikrovågsenergin att passera för att högsta effektivitet skall uppnås.
Mikrovågorna reflekteras av metaller, t.ex. rostfritt stål, aluminium och koppar, men de tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, liksom papper och trä. Därför får maten aldrig kokas i metallkärl.

Lämpliga livsmedel för mikrovågstillagning:
Många olika typer av livsmedel passar för mikrovågstillagning, bl.a. färska och frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Sås, vaniljsås, soppa, ångkokt pudding, fruktkonserver och inläggningar kan också tillagas i en mikrovågsugn. Mikrovågstillagning är allmänt sett idealisk för all mat som normalt skulle tillagas på spisen. Ytterligare exempel är smält smör eller smält choklad (se avsnittet med speciella tips).

Täck över maten
Att täcka över maten under tillagningen är mycket viktigt, eftersom vattnet bildar ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas på olika sätt: t.ex. med en keramiktallrik, ett plastlock eller mikrovågstålig plastfolie.

Ståtider
Efter tillagningen är det viktigt att ge maten en "ståtid", för att temperaturen skall utjämnas i maten.

Tillagningsråd för frysta grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om två gånger under kokningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Täck över grönsakerna under ståtiden.

Grönsak	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Spenat	150g	600W	5-6	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Ärter	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Brytbönor	300g	600W	10-11	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Blandade Grönsaker (morötter/ärter/ majs)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Kinesisk Grönsaksblandning	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.

Råd för tillagningen(fortsättning)

Tillagningsråd för färska grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. “Pyrex”) med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk.) per 250 g grönsaker, om inte någon annan mängd rekommenderas i tabellen. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Låt sedan grönsakerna stå under lock i 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre de är, desto fortare blir de färdiga.

Alla färska grönsaker skall tillagas med full mikrovågseffekt (800 W).

Grönsak	Mängd	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Dela i jämnstora buketter. Lägg stammarna mot mitten.
Brysselkål	250g	6-7	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk.) vatten.
Morötter	250g	4½-5	3	Skär morötterna i jämntjocka skivor.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Skär stora buketter i jämnstora halvor. Lägg stammarna mot mitten.
Zucchini	250g	3½-4	3	Skär zucchinin i skivor. Tillsätt 30 ml (2 msk.) Vatten eller en klick smör. Låt koka tills den just börjar mjukna.
Aubergine	250g	4½-5	3	Skär auberginen i tunna skivor och stänk över 1 matsked citronsaft.
Purjolök	250g	5-5½	3	Skär purjon i tjocka skivor.
Champinjoner	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Tillaga hela små eller skivade större champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronsaft över. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av före servering.
Lök	250g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt. endast 15 ml (1 msk.) vatten.
Paprika	250g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Väg de skalade potatisarna och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250g	5-5½	3	Skär kålrabbin i små tärningar.

Tillagningsråd för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnseldfast glasskål med lock - ris fördubblar sin volym genom kokningen. Koka under lock.
När kokningen är klar, rör du om och saltar eller kryddar och tillsätter smör. Därefter låter du riset stå under angiven tid.
Anmärkning: det är möjligt att riset inte har sugit upp allt vatten när tillagningstiden har gått.

Pasta: Använd en stor ugnseldfast glasskål. Tillsätt kokande vatten och en nypa salt, rör om ordentligt.
Koka utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Läck på locket under ståtiden, låt rinna av ordentligt efteråt.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (förbehandlat)	250g	800W	17-18	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris (förbehandlat)	250g	800W	22-23	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris	250g	800W	22-23	10	Tillsätt 6 dl kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250g	800W	18-19	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Ris/veteblandning	250g	800W	19-20	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tillsätt 1 l hett vatten.

Råd för tillagningen(fortsättning)

UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn värmer mat på en bråkdel av den tid som krävs med en vanlig ugn eller spis.
Använd effektlägena och uppvärmningstiderna i följande tabell som vägledning. Tiderna i tabellen utgår från vätskor med rumstemperatur, ca. +18 till 20°C eller kylda matvaror med en temperatur på ca. +5 till +7°C.

Placering och övertäckning
Undvik att värma stora stycken, t.ex. en stek. De yttre delarna riskerar att värmas för länge och torka ut, innan det inre är riktigt varmt. Att värma små bitar är bättre.

Effektlägen och omröring
En del matvaror kan värmas på högsta effekt, 800 W, medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se råden i tabellen. I allmänhet är det bäst att värma maten på ett lågt effektläge, om maten är ömtålig, om mängden är stor eller om maten är av ett slag som värms mycket snabbt (t.ex. fruktpaj).

Rör om ordentligt eller vänd maten under uppvärmning, det ger bättre resultat. Rör om igen före serveringen, om möjligt.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. För att förhindra flytande livsmedel att stormkoka med risk för heta stänk och brännskada, skall du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden. Vi rekommenderar att man sätter en plastsked eller en glasstav i vätskan. Undvik att värma maten för hårt (och därmed försämra den).
Det är bättre att ta till tiden i underkant och sedan lägga till extra tid, om det behövs.

Uppvärmning och ståtider
När du värmer mat för första gången, är det lämpligt att göra en anteckning om den tid som gick åt, som stöd vid nästa uppvärmning.

Se alltid till att den uppvärmda maten är kokhet rakt igenom.

Låt maten stå en kort stund efter uppvärmningen, för att temperaturen skall jämnas ut. Den rekommenderade utjämningstiden är 2-4 minuter, förutsatt att ingen annan tid rekommenderas i tabellen.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. Se vidare avsnittet om säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV FLYTANDE LIVSMEDEL

Ge alltid vätskan en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen slagits ifrån, så att temperaturen kan utjämnas. Rör om under uppvärmningen, om det behövs, och rör ALLTID om efter uppvärmningen. För att minska risken för överkokning med heta stänk och brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra före, under och efter uppvärmningen.

UPPVÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT:
Häll över den i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Låt maten stå 2-3 minuter innan den serveras. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK:
Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka ordentligt före ståtiden och ytterligare en gång före serveringen! Kontrollera alltid noggrant temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 37°C.

ANMÄRKNING:
Barnmat måste kontrolleras särskilt noga innan den serveras, för att förhindra brännskador.
Använd effektlägena och tiderna i följande tabell som vägledning vid uppvärmning.

Råd för tillagningen(fortsättning)

SW

Uppvärmning av barnmat och mjölk

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Barnmat (Kött+ grönsaker)	190g	600W	30sek.	2-3	Häll över maten i en djup Keramikskål. Tillaga under Lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Barnmat, gröt (vete/havre + mjölk + frukt)	190g	600W	20sek.	2-3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Babymjölk	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1min - 1min 10sek.	2-3	Rör om eller skaka ordentligt och häll i en steriliserad glasflaska Placera den mitt på glastallriken. Tillaga utan lock. Skaka ordentligt och låt den stå minst 2 minuter. Skaka ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.

Uppvärmning av mat och flytande livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Drycker (rumstemp. kaffe, mjölk, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.
Soppa (kyld)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Häll den i en keramikskål. Täck med plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Rör om igen innan den serveras.
Gryta (kyld)	350g	600W	5-6	2-3	Häll grytan i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Pasta med sås (Kyld)	350g	600W	4-5	3	Lägg pastan på en flat Keramiktallrik (T.ex. pasta eller nudlar) Täck över med mikrovågstålig plast- folie. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kyld)	350g	600W	4½-5½	3	Lägg den fyllda pastan i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen. Rör om åter igen före ståtiden & före servering.
Färdiglagad rätt (kyld)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Lägg upp en rätt bestående av 2-3 kylda delar på en porslinstallrik. Täcker över med plastfolie för mikrovågsugn.

Råd för tillagningen(fortsättning)

UPPTINING

Med mikrovågor går det utmärkt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar försiktigt det frysta på mycket kort tid. Detta är en klar fördel om du till exempel får oväntat besök.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt innan den tillagas. Avlägsna metallklämmor och förpackningsmaterial så att eventuell vätska får möjlighet att rinna av.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och avlägsna kråset så snart det blir möjligt.
Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av det frysta börjar värmas upp, kan du täcka över dessa med små remsor aluminiumfolie.

Om kycklingen börjar kännas varm på utsidan måste du avbryta avfrostningen och låta kycklingen stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå en stund så att avfrostningen hinner avslutas ordentligt. Värmeutjämningstiden för komplett upptining varierar beroende på den mängd du avfrostar. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinar bättre än tjockare, och mindre mängder tinar snabbare än större. Kom ihåg det här när du fryser in och avfrostar mat.

Om du avfrostar mat med en temperatur på cirka -18 till -20° C, kan du använda tabellen nedan som riktlinje.

All fryst mat bör avfrostas på effektnivå (180 W).

Livsmedel	Mängd	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Kött				
Köttfärs	500g	14 -15	5-20	Placera köttet på en platt keramiktallrik. Täck över de tunnare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskstek	250g	7-7½		
Kyckling				
Kycklingdelar	500g (2 delar)	15 -16	15-40	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt på en platt keramiktallrik. Den hela kycklingen placeras med bröstsidan nedåt. Täck över de tunnare delarna, som vingar och kanter, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskfiléer	250g (2 st)	7-8	5-20	Placera den frysta fisken mitt på en platt keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Täck över de smalare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400g (4 st)	12 - 13		
Frukt				
Frukt	250g	7 - 8	5 - 10	Fördela frukten på ett platt, runt glasfat (stort).
Bröd				
Bullar	2 pc	1½ - 2	5 - 10	Arrangera bullarna i en cirkel eller lägg brödet horisontellt på hushållspapper, mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!
(50 g per styck)	4 pc	3 - 4		
Franska / Sandwich	250g	4 - 5		
Grovt bröd (vete+ rågmjöl)	500g	8 - 10		

Råd för tillagningen(fortsättning)

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder med 800 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter, tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder med 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg torra gelatinblad (10 g) i kallt vatten i 5 minuter.
Låt dem rinna av och lägg dem i en liten ugnseldfast glasskål.
Värm i 1 minut med 300 W. Rör om efteråt.

KOKA GLASYR (FÖR TÅRTOR OCH BAKELSER)
Blanda snabbglasyr (ca. 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Koka utan lock i en ugnseldfast glasskål i 3 ½ till 4 ½ minut, med 800 W tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under kokningen.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt eller bär i en lagom stor ugnseldfast glasskål med lock. Tillsätt 300 g syltsocker och rör om ordentligt.
Koka under lock i 10-12 minuter på 800 W.
Rör om flera gånger under kokningen. Häll över i små syltburkar med skruvlock.
Ställ dem uppochner i 5 minuter.

KOKA PUDDING
Blanda puddingpulvret med socker och mjölk (5 dl) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lagom stor skål av ugnseldfast glas (t.ex. “Pyrex”) med lock. Koka under lock i 6 ½ till 7 ½ minut på 800 W.
Rör om ordentligt flera gånger under kokningen.

ROSTA MANDELFLARN
Bred ut 30 g mandelflarn jämnt på ett mellanstort keramikfat.
Rosta i 3 ½ till 4 ½ minut på 600 W. Rör om flera gånger under tiden.
Låt sedan mandeln stå kvar 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlapp eller grythandske när du tar ut fatet!

Rengöring av mikrovågsugnen

SW

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att fett och matrester inte skall samlas:

- ***Insidan och utsidan***
- ***Luckan och tätningen***
- ***Glasfatet och rotationsringen***

☛ **SE ALLTID TILL** att luckans tätningar är rena och att dörren stängs ordentligt.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt vatten med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

2. Ta bort stänk och fläckar inuti ugnen och på rotationsringen med en våt trasa med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

3. Fastbrända matrester kan tas bort genom att en kopp utspädd citronsaft placeras på glastallriken och ugnen körs i tio minuter på maximal effekt. Det tar också bort lukter.

4. Rengör glastallriken när det behövs. Den tål diskmaskin.

☛ **SPILL INTE** vatten i ventilationshålen. **ANVÄND ALDRIG** slipande medel eller kemiska lösningsmedel. Var särskilt försiktig när du rengör luckans tätningar så att inga matrester:

- Samlas
- Hindrar luckan från att stängas ordentligt

Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen

Några enkla försiktighetsåtgärder skall vidtas om du ställer undan mikrovågsugnen eller skickar den på service.

Ugnen får inte användas om luckan eller dörrtätningarna skadas:

- ***Trasigt gångjärn***
- ***Förstörda tätningar***
- ***Skadat eller knäckt hölje***

Endast kvalificerade mikrovågsservicetekniker får utföra reparationer

☛ **TA ALDRIG** bort ytterhöljet från ugnen. Om ugnen är trasig och måste repareras, eller om du är osäker på dess funktion:
- Ta ut stickproppen ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

✉ Om du vill ställa undan ugnen en tid, välj då en torr, dammfri plats.
Orsak: Damm och fukt kan försämra ugnens funktion.

✉ Denna mikrovågsugn är inte avsedd för kommersiell användning.

Tekniska data

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både konstruktionen, utförandet och denna bruksanvisning kan därför ändras utan föregående meddelande.

Modell	**M1777N**
Strömförsörjning	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning Mikrovåg	 1150 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylfunktion	Motordriven fläkt
Mått(B x H x D) Yttermått Innermått	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volym	20 liter
Vikt Netto	 ca. 13.5 kg

Anmärkning

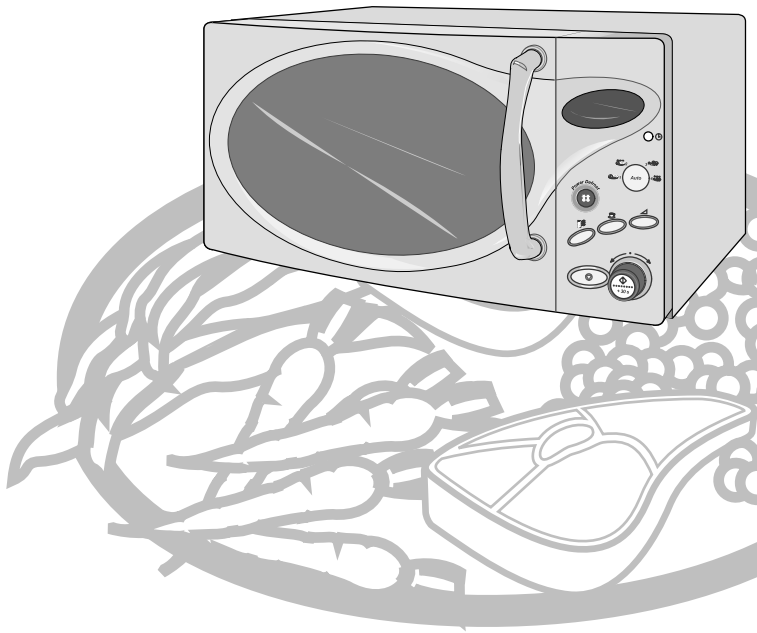
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og kokeveiledning

M1777N

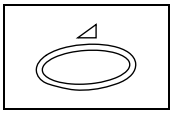


Hurtigreferanse....2
Ovn....2
Kontrollpanel....3
Tilbehør....3
Bruke denne instruksjonsboken....4
Sikkerhetsforanstaltninger....5
Installere mikrobølgeovnen....6
Stille inn tiden....6
Hvordan en mikrobølgeovn virker....7
Kontrollere at ovnen fungerer som den skal....7
Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer....8
Koking/gjenoppvarming....8
Effektnivåer....9
Stoppe kokingen....9
Justere tilberedningstiden....10
Bruke den automatiske gjenoppvarmings-/kokefunksjonen....10
Innstillinger for automatisk gjenoppvarming/koking....11
Bruke den øyeblikkelige gjenoppvarmings-funksjonen....12
Øyeblikkelig gjenoppvarming, innstillinger....12
Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen....12
Innstillinger for automatisk opptining....13
Bruke luktfjerningsfunksjonen....13
Slå av den akustiske varsleren....14
Sikkerhetslåsen på mikrobølgeovnen....14
Råd om kokekar....15
Råd om matlaging....16
Rengjøring av mikrobølgeovnen....21
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen....22
Tekniske data....22

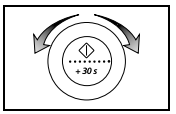
NO

Hurtigreferanse

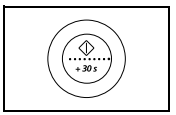
Hvis du vil tilberede litt mat:



1. Legg maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å trykke på ◿ -knappen en eller flere ganger.

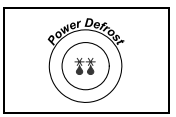


2. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.

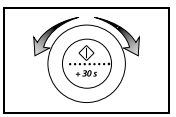


3. Trykk på ◇ -knappen.
Resultat : Tilberedningen starter. Ovnen piper fire ganger når maten er ferdig.

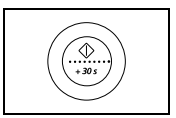
Hvis du ønsker å tine opp litt mat automatisk:



1. Legg den frosne maten i ovnen.
Trykk på **opptiningsknappen** (⁂) -knappen.

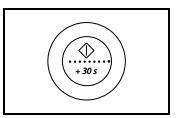


2. Still inn vekten ved å dreie på **hjulet**.



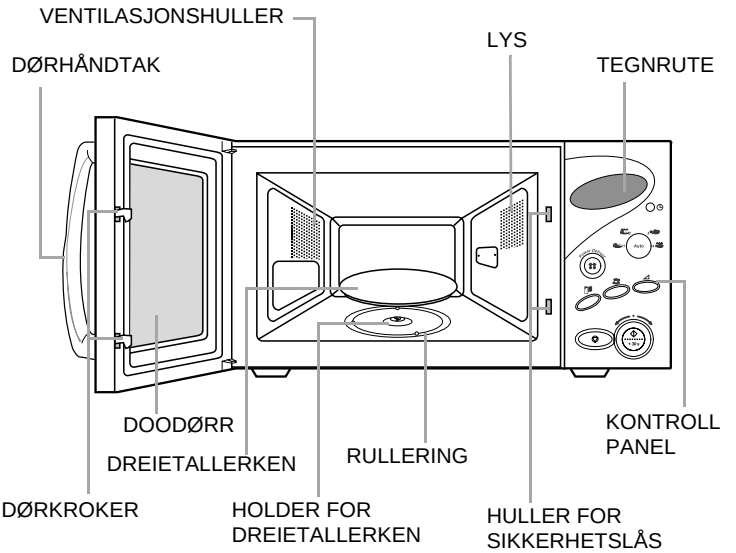
3. Trykk på ◇ -knappen.

Hvis du ønsker å legge til et minutt til:

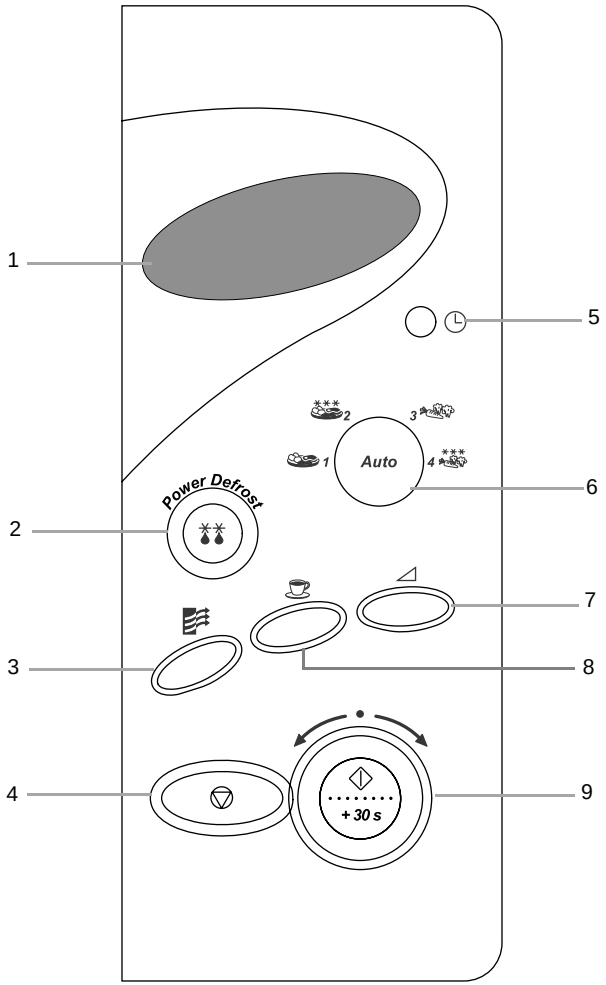


La maten ligge i ovnen. Trykk på **+30s** en gang for hver 30 sekunders periode du vil legge til.

Ovn



Kontrollpanel

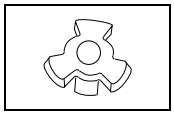


1. TEGNRUTE
2. AUTOMATISK OPPTININGSKNAPP
3. LUKTFJERNINGSKNAPP
4. STOPP/AVBRYT-KNAPP
5. KLOKKEINNSTILLING
6. AUTOMATISK GJEN-OPPVARMING/TILBEREDNING
7. EFFEKTNIVÅINNSTILLING
8. ØYEBLIKKELIG GJENOPPVARMINGS-FUNKSJON
9. STARTHJUL

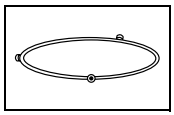
Tilbehør

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, har du fått med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.

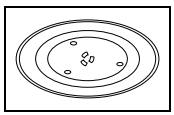
NO



1. **Tallerkenholderen** befinner seg allerede over motorakselen nederst i ovnen.
   Formål: Holderen får dreietallerkenen til å gå rundt.



2. **Rulleringen** plasseres midt i ovnen.
   Formål: Rulleringen støtter opp under dreietallerkenen.



3. **Dreietallerkenen** plasseres på rulleringen med den midtstilte fittingen mot tallerkenholderen.
   Formål: Maten tilberedes vanligvis på dreietallerkenen. Det er lett å fjerne den, så den kan gjøres ren.

☛ **IKKE BRUK** mikrobølgeovnen uten rulleringen og dreietallerkenen.

Bruke denne instruksjonsboken

NO

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon om tilberedning av mat med mikrobølgeovnen din:

- ***Sikkerhetsforanstaltninger***
- ***Passende tilbehør og kjøkkenutstyr***
- ***Nyttige tilberedningstips***

På innsiden av omslaget finner du en hurtigreferanse som forklarer 3 grunnleggende tilberedningsteknikker:

- ***Koking av mat***
- ***Automatisk opptining av mat***
- ***Påplussing av ytterligere tilberedningstid***

På forsiden av bruksanvisningen finner du illustrasjoner av ovnen, og viktigere, kontrollpanelet, så det blir lettere for deg å finne de forskjellige knappene.

De trinnvise prosedyrene bruker 3 forskjellige symboler

Viktig

Kommentar

Vri

SIKKERHETSFORANSTALTNINGER FOR Å UNNGÅ EKSPONERING FOR FOR STORE MENGDER MIKROBØLGEENERGI

Hvis følgende sikkerhetsforanstaltninger ikke overholdes, kan det resultere i helseskadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Det må under ingen omstendigheter gjøres forsøk på å bruke ovnen med åpen dør eller på å tukle med sikkerhetslåsemekanismen i ovnsdøren, eller på å stikke noenting inn i hullene for sikkerhetslåsen.

(b) Ikke plasser noen gjenstand mellom ovnsdøren og ovnen, eller la matrester eller rester av rengjøringsmidler bygge seg opp på overflaten av tetningselementene. Forviss deg om at overflaten av døren og dørpakningen holdes rene, ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en tørr klut.

(c) Hvis ovnen er skadet, må den ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert mikrobølgeovnsreparatør med opplæring fra produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukker ordentlig og at følgende deler er uskadet:
(1) Dør, dørlister og listenes overflater
(2) Dørhengsler (brukket eller løse)
(3) Strømkabel

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres av noen andre enn en ordentlig kvalifisert mikrobølgeservicetekniker som har fått opplæring av produsenten.

Sikkerhetsforanstaltninger

NO

Viktige sikkerhetsinstrukser

Les grundig og oppbevar for senere bruk.

Før tilberedning av mat eller væsker i mikrobølgeovnen må du forvisse deg om at alle sikkerhetsforanstaltninger er truffet.

1. Metalliske kokeredskaper **MÅ IKKE** brukes i mikrobølgeovnen:
- Metallkar
- Servise med gull- eller sølvkanters
- Spidd, gafler osv.

Begrunnelse: Det kan dannes lysbuer eller gnister som kan skade ovnen.

2. **IKKE** varm opp:
- lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker eller beholdere
  Eksempel) Glass med babymat
- lufttett mat
  Eksempel) egg, nøtter med skall, tomater

Begrunnelse: Trykkøkningen kan få dem til å eksplodere.
Tips: Fjern lokk og lag hull i skinn, poser osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.
Begrunnelse: Ovnsveggene kan ta skade.
Tips: La det alltid stå et glass vann inne i ovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis du ved et ulykkestilfelle skulle komme til å sette ovnen i gang mens den er tom.

4. De bakre ventilasjonsåpningene må **IKKE** tildekkes med tekstiler eller papir.
Begrunnelse: Tekstiler eller papir kan ta fyr når varm luft blåses ut av ovnen.

5. Bruk **ALLTID** stekevotter når du tar en rett ut av ovnen.
Begrunnelse: Enkelte tallerkener absorberer mikrobølger, og det overføres alltid varme fra maten til tallerkenen. Tallerkenene er derfor varme.

6. **IKKE** berør varmeelementene eller innsiden av ovnsveggene.
Begrunnelse: Disse veggene kan være varme nok til å forårsake brannskader, selv etter at tilberedningen er avsluttet, selv om de ikke ser varme ut. Ikke la brennbart materiale komme i kontakt med noen av ovnens indre flater. La ovnen kjøle seg ned først.

7. Ta disse forholdsreglene for å redusere faren for brann inne i mikrobølgeovnen:
- Ikke lagre brennbare materialer i ovnen.
- Fjern ståltrådklips fra papir- og plastposer.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke aviser.
- Ved tegn til røyk må ovnsdøren holdes lukket og ovnen slås av eller kobles fra strømforsyningen.

8. Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat.
- La **ALLTID** maten stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.
- Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør **ALLTID** etter oppvarming.
- Vær forsiktig når beholderen håndteres etter oppvarming. Du kan brenne deg hvis beholderen er for varm.
- Det vil alltid være en viss risiko for forsinket støtkoking.
- For å forhindre forsinket støtkoking og mulig skolding bør du sette en plastskje eller glasstav ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Begrunnelse:Under oppvarming av væsker kan kokepunktet forskyves, dette betyr at støtkoking kan forekomme etter at beholderen er fjernet fra ovnen. Du kan komme til å skolde deg selv.

- I tilfelle skolding, må du følge disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSENE:
  * Hold det skoldede området under kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med ren, tørr bandasje
  * Ikke smør inn det brente området med kremer, oljer eller losjoner.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt til kanten, og velg en beholder som er videre øverst enn nederst, slik at væsken ikke kommer til å koke over. Flasker med smale flaskehalser kan også eksplodere hvis de varmes opp for mye.
- Kontroller **ALLTID** temperaturen i babymaten eller melken før den gis til babyen.
- Varm **ALDRI** opp tåteflasken til en baby med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppheting.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger strømkabelen.
- Ikke senk strømkabelen eller støpselet ned i vann, og hold strømkabelen borte fra varme overflater.
- Ikke bruk dette apparatet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet.

10. Stå på armlengdes avstand fra ovnen når du åpner ovnsdøren.
Begrunnelse: Den varme luften eller dampen som strømmer ut av døren kan forårsake brannskader.

11. Hold innsiden av ovnen ren.
Begrunnelse: Matpartikler eller oljesprut som setter seg fast på ovnsveggene eller ovnsgulvet kan forårsake skade på malingen og redusere ovnens effektivitet.

12. Det kan hende du vil høre en klikkelyd når ovnen brukes (spesielt når ovnen brukes til opptining).
Begrunnelse: Denne lyden er normal og forekommer når den elektriske utgangseffekten varierer.

13. Når mikrobølgeovnen brukes uten belastning, brytes strømmen automatisk av sikkerhetshensyn. Ovnen kan brukes som vanlig igjen etter at den har fått stå i over 30 minutter.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Du bør titte inn i ovnen fra tid til annen mens den brukes til å varme opp mat eller koke mat i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer.

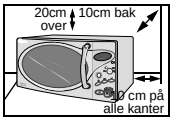
VIKTIG!

Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De bør heller aldri få lov til å oppholde seg i nærheten av mikrobølgeovnen uten tilsyn av voksne, mens ovnen er i bruk. Ting som barna interesserer seg for bør ikke oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

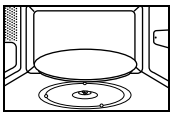
NO

Installere mikrobølgeovnen

Plasser ovnen på en flat, jevn flate som er sterk nok til sikkert å kunne bære vekten av ovnen.



1. Ved installering av ovnen må du passe på at ventilasjonen er tilstrekkelig, ved å la det være minst 10 cm (4 inches) klaring bak og på sidene og 20 cm (8 inches) klaring over.



2. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnen. Installer rulleringen og dreietallerkenen. Kontroller at dreietallerkenen kan rotere fritt.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.

☛ Lufteåpningene må **aldri** blokkeres, da dette kan føre til at ovnen overopphetes og automatisk slår seg selv av. Den vil da ikke kunne brukes før den har avkjølt seg tilstrekkelig.

☛ Av hensyn til den egen sikkerhet bør du plugge inn støpselet i en 3 pinners jordet kontakt med 230 volt vekselstrøm og en frekvens på 50 Hz. Hvis strømkabelen til dette apparatet er skadet, må den skiftes ut med en spesialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ta kontakt med din lokale forhandler for å få den skiftet ut. Strømkabelen for ISRAEL heter PENCON(ZD16A), for S/AFRIKA APEX LEADS SA16 og for NIGERIA, GHANA, KENYA og U.A.E PENCON(UD13A1).

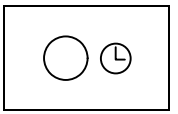
☛ **Ikke** installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, som f.eks. ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Strømforsyningsspesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøteledning må holde samme standard som den strømkabelen som ble levert med ovnen. Tørk av dørlisten og innsiden av ovnen med en fuktig klut før mikrobølgeovnen skal brukes for første gang

Stille inn tiden

Mikrobølgeovnen har en innebygget klokke. Tiden kan vises etter 24-timerssystemet eller tolvtimerssystemet. Du må stille klokken:

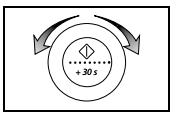
- ***Når du installerer mikrobølgeovnen***
- ***Etter et strømbrudd***

✉ Ikke glem å stille klokken igjen ved overgangen fra sommer- til vintertid og omvendt.

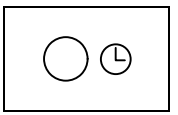


1. **Når du vil at tiden skal vises etter...** — **...må du trykke på knappen** ⏲...

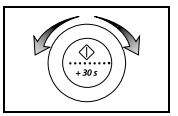
24-timerssystemet	én gang
12-timerssystemet	to ganger



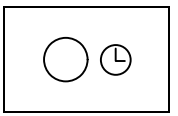
2. Vri på **hjulet** for å stille inn timetallet.



3. Trykk på ⏲ -knappen.



4. Vri på **hjulet** for å stille inn minuttene.



5. Trykk på ⏲ -knappen.

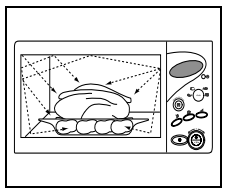
Hvordan en mikrobølgeovn virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigjorte energien kan brukes til å koke mat eller varme den opp igjen uten at den skifter hverken form eller farge.

Mikrobølgeovnen kan brukes til:

- ***Automatisk opptining***
- ***Øyeblikkelig gjenoppvarming***
- ***Automatisk gjenoppvarming/koking***
- ***Koking***

Kokeprinsipp



1. Mikrobølgene, som genereres av magnetronen (elektronrøret), fordeles jevnt mens maten roterer på dreietallerkenen. Slik kokes maten jevnt.

2. Mikrobølgene absorberes av maten inntil en dybde på ca. 2,5 cm (1 tomme). Kokingen fortsetter så ved at varmen sprer seg gjennom maten.

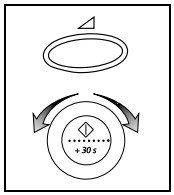
3. Tilberedningstidene varierer, avhengig av hvilken oppskrift som brukes og av egenskapene til den aktuelle maten:
- Mengde og tetthet
- Vanninnhold
- Utgangstemperatur (frossen eller ikke)

☛ Siden den innerste delen av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen selv etter at maten er tatt ut av ovnen. Det er derfor viktig å ta hensyn til de ventetidene som er oppført i oppskriftene og i dette heftet, slik at:
- Maten blir jevnt kokt, helt inn til midten
- All maten får samme temperatur

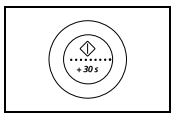
Kontrollere at ovnen fungerer som den skal

Med nedenstående enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen din alltid fungerer som den skal.

Sett først en bolle med vann på dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



1. Trykk på ◿ -knappen. Still inn tiden på 4 til 5 minutter ved å skru på **hjulet**.



2. Trykk på ⏀ -knappen.
Resultat : Ovnen varmer opp vannet i 4 til 5 minutter. Vannet skulle da være i kok.

✉ Ovnen må være forbundet med et passende strømuttak i veggen. Dreietallerkenen må være på plass i ovnen. Hvis det brukes et annet effektnivå enn det høyeste, tar det lenger tid å koke vannet.

NO

NO

Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer

Hvis noen av nedenstående problemer skulle oppstå, bør du prøve å løse dem med de foreslåtte tiltakene.

- Dette er normalt:
  - Kondensdannelse inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt døren og det ytre kabinettet
  - Lysreflekser rundt døren og det ytre kabinettet
  - Det slipper ut damp av døren og lufteåpningene.

- Ovnen starter ikke når du trykker på ◇ -knappen.
  - Er døren helt lukket?

- Maten er ikke kokt i det hele tatt.
  - Har du stilt inn tidsinnstillingen på riktig måte og/eller trykket på ◇ -knappen?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet den elektriske kretsen og fått en sikring til å gå, eller utløst en strømbryter?

- Maten er enten for mye eller for lite kokt.
  - Var det stilt inn riktig koketid for den aktuelle mattypen?
  - Var det valgt et passende effektnivå?

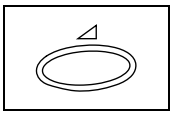
- Gnistdannelse og knitring forekommer inne i ovnen (lysbuedannelse)
  - Har du brukt en tallerken med metallkanter?
  - Har du latt det være igjen en gaffel eller et annet metallredskap inne i ovnen?
  - Er aluminiumsfolien plassert for nær de indre veggene?

- Ovnen forårsaker interferens på radioer eller tv-apparater.
  - Når ovnen er i drift kan det iakttas svak interferens på tv- og radioapparater. Dette er normalt. Dette problemet kan løses ved at ovnen installeres et stykke fra tv- og radioapparater og antenner.
  - Hvis interferensen registreres av ovnens mikroprosessor, kan tegnruten tilbakestilles. Dette problemet kan løses ved at støpselet trekkes ut av kontakten og deretter settes inn igjen. Still tiden på nytt.

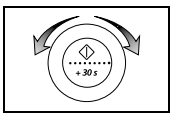
✉ Hvis du ikke klarer å løse problemet ved hjelp av ovenstående retningslinjer, bør du ta kontakt med din lokale forhandler eller SAMSUNG ettersalgsservice.

Koking/gjenoppvarming

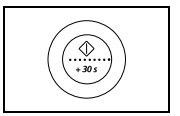
Følgende prosedyre forklarer hvordan maten skal kokes eller varmes opp igjen.
Kokeinnstillingene må ALLTID kontrolleres før man går fra ovnen.
Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



1. Trykk på ◿ -knappen.
Resultat : Tegnruten viser innstillingene for 800 W (maksimal effekt):
Velg riktig effektnivå ved å trykke på ◿ -knappen igjen, helt til det ønskede effektnivået vises i tegnruten. Slå opp i effektnivåtabellen.



2. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.



3. Trykk på ◇ -knappen.
Resultat : Ovnslyset tennes og dreietallerkenen begynner å gå rundt. Tilberedningen starter. Når den er avsluttet ovnen piper fire ganger.

☛ Mikrobølgeovnen må **aldri** slås på når den er tom.

✉ Hvis du vil varme opp en rett ganske kort med maksimal effekt (800W), kan du bare trykke på **+30s**-knappen en gang for hver ønsket 30 sekunders periode. Ovnen starter med én gang.

Effektnivåer

Du kan velge mellom nedenstående effektnivåer.

Effektnivå	Effekt i watt
HØYT	800 W
MIDDELS HØYT	600 W
MIDDELS	450 W
MIDDELS LAVT	300 W
OPPTINING	180 W
LAVT/HOLD VARMT	100 W

✉ Hvis du velger et høyere effektnivå, må tilberedningstiden reduseres.

✉ Hvis du velger et lavere effektnivå, må tilberedningstiden økes.

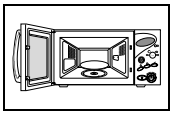
IHvis du vil forlenge tilberedningstiden ved å vri på hjulet:

Tid	Tidsøkning
Opptil 1 min.	5 sek./enhet
1 - 3 min.	10 sek./enhet
3 - 10 min.	30 sek./enhet
10 - 20 min.	1 min./enhet
20 - 40 min.	2 min./enhet
40 - 99 min.	5 min./enhet

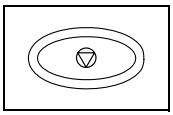
Stoppe kokingen

Du kan stoppe tilberedningen når som helst for å se hvordan det går med maten.

NO



1. Midlertidig stopp:
Åpne døren.
Resultat : Ovnen stopper. Fortsett kokingen ved å lukke døren og trykke på ◇ igjen.



2. Avslutt tilberedningen:
Trykk på ▽ -knappen.
Resultat : Ovnen stopper. Hvis du vil slette innstillingene, må du trykke på **Avbryt** (▽) -knappen igjen.

☛ Du kan også slette en hvilken som helst innstilling før start ved bare å trykke på **Avbryt** (▽).

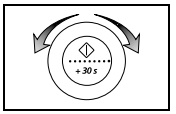
NO

Justere tilberedningstiden

Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke på +30s-knappen én gang for hver 30 sekunders periode som skal legges til.

Trykk på **+30s**-knappen én gang for hver 30 sekunders periode som skal legges til.

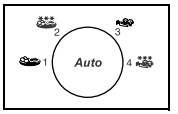
✉ Du kan bare justere tiden mens ovnen er i gang, når en av modusene Mikrobølge eller Automatisk gjenoppvarming/koking er valgt.



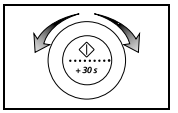
For å øke eller redusere tilberedningstiden mens ovnen er i gang, må du vri **hjulet** til høyre eller venstre.

Bruke den automatiske gjenoppvarmings-/ kokefunksjonen

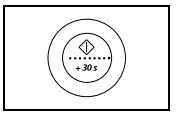
Den automatiske gjenoppvarmings-/kokefunksjonen har fire forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du trenger ikke å stille inn verken tilberedningstidene eller effektnivåene.
Du kan bare stille inn antallet porsjoner ved å vri på hjulet.
Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



1. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på A**utomatiske gjenoppvarmings-/kokefunksjonen (Auto)**-knappen én eller flere ganger.



2. Velg størrelsen på porsjonen ved å vri på **hjulet**. (Slå opp i tabellen på side 11.)



3. Trykk på ◇ -knappen
Resultat : Tilberedningen starter. Når den er avsluttet:
1) Ovnen piper fire ganger.
2) Det avsluttende påminnelsessignalet høres 3 ganger (med et minutts mellomrom).
3) Det aktuelle klokkeslettet vises igjen.

✉ Det må bare brukes beholdere som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

Innstillinger for automatisk gjenoppvarming/koking

Nedenstående tabell inneholder de forskjellige programmene for automatisk gjenoppvarming og koking, mengder, ventetider og anbefalinger.

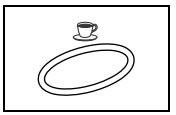
Knapp	Mat	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
1	**Ferdigrett** (avkjølt)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Plasser ferdigmaten på en kjeramisk tallerken og dekk den med husholdningsfolie for bruk i mikrobølgeovn. Dette programmet egner seg for måltider som består av 3 bestanddeler (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og en tilleggsrett som poteter, ris eller pasta).
2	**Ferdigrett** (frossen)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Se etter om den frosne ferdigmaten egner seg til oppvarming i mikrobølgeovn. Lag huller i folien rundt ferdigmaten. Sett maten inn på midten av platen. Dette programmet egner seg for måltider som består av 3 bestanddeler (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og en tilleggsrett som poteter, ris eller pasta).
3	Ferske grønnsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Vei grønnsakene etter at de er vasket og renset og skåret i omtrent like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved koking av 100-250 g, tilsett 45 ml (3 spiseskjeer) ved en mengde på 300-450 g. Rør rundt etter oppkok.
4	Frosne grønnsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Vei de frosne grønnsakene (-18°C) og putt dem i en passelig stor pyrex-glassbolle med lokk. Tilsett 15 ml (1 spiseskje) vann ved koking av en matmengde på 100-350 g, tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) ved en mengde på 400-450 g. Rør etter oppkok og mens maten står. Dette programmet egner seg til erter, mais, brokkoli, blomkål og grønnsakblandinger, som f.eks. en blanding av erter, gulerøtter og blomkål.

NO

Bruke den øyeblikkelige gjenoppvarmings-funksjonen

Når du bruker den øyeblikkelige gjenoppvarmingsfunksjonen, er tilberedningstiden stilt inn automatisk, og du trenger ikke trykke på startknappen. Du kan stille inn det ønskede antallet porsjoner ved å trykke på knappen for øyeblikkelig gjenoppvarming et passende antall ganger.

Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



Trykk på knappen for **øyeblikkelig gjenoppvarming** (☕) det ønskede antall ganger.

Resultat : Kokingen starter etter ca. to sekunder. Når den er avsluttet:

1) Ovnen piper fire ganger.
2) Det avsluttende påminnelsessignalet høres 3 ganger (med et minutts mellomrom).
3) Det aktuelle klokkeslettet vises igjen.

Eksempel: Trykk på knappen for **øyeblikkelig gjenoppvarming** (☕) én gang for å varme opp igjen en kopp kaffe.
Se også i tabellen nedenfor.

✉ Det må bare brukes beholdere som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

Øyeblikkelig gjenoppvarming, innstillinger

Nedenstående tabell viser ventetid, mengder og en passende anbefaling for programmet for øyeblikkelig gjenoppvarming.

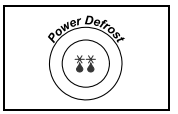
Knapp	Mat	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
☕	**Drikkevarer (kaffe, melk, te, vann med romtempe-ratur)**	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugge)	1- 2 min.	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.

Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen

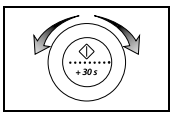
Med opptiningsfunksjonen kan du tine opp kjøtt, fugl eller fisk. Opptiningstiden og effektnivået stilles inn automatisk.

✉ Det må bare brukes tallerkener som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

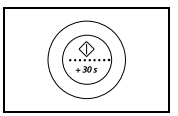
Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



1. Trykk på **Opptiningsknappen** (⁂) .
Resultat : Følgende informasjon vises: 0



2. Velg matvekten ved å vri på **hjulet**. Det er mulig å stille inn vekten på opptil 1500 g.



3. Trykk på ◇ -knappen.
Resultat :

- Opptiningen begynner.
- Ovnen piper når maten er halvveis opptint, for å minne deg på å snu den.
- Trykk på knappen ◇ en gang til for å avslutte tineprosessen.

✉ Du kan også tine opp mat manuelt. For å gjøre det, må du velge mikrobølgeovnens gjenoppvarmings-/kokefunksjon med en effekt på 180 W. Slå også opp i kapitlet ”Koking/gjenoppvarming” på side 8 hvis du vil ha nærmere opplysninger.

Innstillinger for automatisk opptining

Fjern alle typer emballasjemateriale før opptining.

Sett frossenmaten på en dreietallerken.

Snu maten når ovnen piper.

La maten stå den tilmålte ventetiden etter at den automatiske opptiningen er avsluttet.

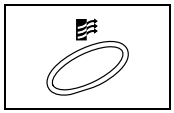
Mat	Porsjon	Ventetid	Anbefaling
Kjøtt	200-1500g	20-60min.	Kle kantene med aluminiumsfolie.
Fugl	200-1500g	20-60min.	Snu maten når ovnen piper.
Fisk	200-1500g	20-50min.	

✉ Velg den manuelle opptiningsfunksjonen med en effekt på 180 W hvis du ønsker å tine maten manuelt. Du finner flere detaljer om manuell opptining og opptiningstid på side 20.

Bruke luktfjerningsfunksjonen

NO

Bruk denne funksjonen etter tilberedning av mat med sterk lukt, eller når det er mye røyk inne i ovnen.
Rengjør først ovnen innvendig.



Trykk på **luktfjerningsknappen** ( ) etter at du er ferdig med å gjøre rent. Du vil få høre fire korte lydsignaler.

✉ Luktfjerningstiden er satt til 5 minutter. Den øker med 30 sekunder hver gang **+30s**-knappen trykkes.

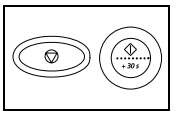
✉ Du kan også justere luktfjerningstiden ved å vri hjulet til høyre eller venstre.

✉ Lengste luktfjerningstid er 15 minutter.

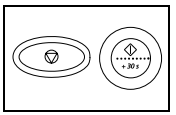
NO

Slå av den akustiske varsleren

Du kan slå av lydsignalet når du måtte ønske det.



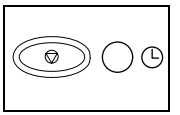
1. Trykk på ▽ og ◇ -knappen samtidig.
Resultat : Ovnen piper ikke hver gang du trykker på en knapp.



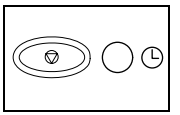
2. For å slå pipetonen på igjen, må du trykke på ▽ og ◇ -knappen igjen samtidig.
Resultat : Ovnen virker med pipetonen på igjen.

Sikkerhetslåsen på mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen din er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram som gjør det mulig å låse ovnen, slik at barn og andre som ikke kjenner den ikke kan ta den i bruk uforvarende.
Ovnen kan låses når som helst.



1. Trykk på ▽ og 🕒 -knappen samtidig.
Resultat : Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).



2. For å låse opp ovnen igjen, må du trykke på ▽ og 🕒 -knappen igjen samtidig.
Resultat : Ovnen kan brukes på vanlig måte.

Råd om kokekar

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).

Du må derfor legge vekt på å bruke riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), trenger du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser forskjellige typer kokekar og indikerer om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølg-esikkert	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk koking. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Stekeplate	✓	Må ikke varmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og benporselen er vanligvis velegnet, hvis det ikke finnes metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypfryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan benyttes til varming av mat. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan benyttes hvis det ikke finnes metalldekor.
• Fine glassvarer	✓	Kan benyttes til varming av mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Spisebestikk	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis koke- eller ovnssikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten, festet til og absorbert av matens vann-, fett- og sukkerinnhold.
Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Disse molekylenes raske bevegelse forårsaker friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:
For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret tillate at mikrobølgeenergien passerer gjennom det. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:
Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for alle matvarer som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smeltet smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking under tilberedning:
Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en porselenstallerken, et plastlokk eller mikrobølgefolie.

Varmefordelingstid:
Etter oppvarmingen er varmefordelingstiden viktig, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.

Å tilberede frosne grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter og smør etter oppvarming. Dekk til under varmefordelingen.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Brokkoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Erter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsaksblan-ding (gulrøtter/ erter/mais)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsaksblan-ding (kinesisk)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.

Råd om matlaging(forts.)

Å tilberede friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ts) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabell. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør én gang i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå.
Dekk til under varmefordelingen i 3 minutter.

Tips: Kutt de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, desto kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (800 W).

Produkt	Størrelse	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot sentrum.
Rosenkål	250g	6-7	3	Tilsett 60-75 (5-6 ts) vann.
Gulrøtter	250g	4½-5	3	Kutt gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Lag like store buketter. Kutt de største bukettene i to. Legg stilkene inn mot sentrum.
Squash	250g	3½-4	3	Kutt squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ts) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250g	4½-5	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Purre	250g	5-5½	3	Kutt purren i tykke skiver.
Sopp	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Små sopp kan være hele, større kuttes i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vannet før servering.
Løk	250g	5½-6	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Kutt paprikaen i små skiver.
Poteter	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Vei de skrelte potetene og kutt dem i to eller fire - i like store stykker.
Kålrot	250g	5-5½	3	Kutt kålroten i små terninger.

Å tilberede ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk.
Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før varmefordelingstiden.
Merk: Det er ikke sikkert risen har absorbert alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.
Rør av og til under oppvarmingen. Legg på lokket før varmefordelingstiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Polert ris (parboiled)	250g	800W	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris (parboiled)	250g	800W	22-23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris	250g	800W	22-23	10	Tilsett 600 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250g	800W	18-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + korn)	250g	800W	19-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

NO

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.
Velg effektsnivå og oppvarmingstid i samsvar med tabellen. Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20°C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7°C.

Størrelse og tildekking
Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring
Noen matvarer trenger å varmes opp på 800 W, mens andre kan varmes opp på 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er smått oppdelt.

Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før servering.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå overoppheting (og tilhørende søl). Det er å foretrekke at du om nødvendig forkorter ovnstiden og forlenger varmefordelingstiden.

Ovnstid og varmefordelingstid
Når du varmer opp en matvare for første gang, bør du notere tiden - til senere bruk.

Forsikre deg alltid om at den oppvarmede maten er helt gjennomvarm.

La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte varmefordelingstiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler annet.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsforskrifter.

Å VARME OPP VÆSKER

Beregn alltid en varmefordelingstid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Å VARME OPP BARNEMAT

- **BARNEMAT:**
  Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

  MELK TIL SPEDBARN:
  Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før varmefordelingen og igjen før servering! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

- **MERK:**
  Barnemat må alltid kontrolleres nøye før servering for å hindre forbrenning. Bruk effektnivå og tid som i den neste tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Råd om matlaging(forts.)

Å varme opp barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid	Varme-fordelings-tid(min.)	Instruksjoner
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190g	600W	30sek.	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190g	600W	20sek.	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Melk til spedbarn	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1 min - 1 min 10sek	2-3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Plasser flasken midt på glassplaten. Varm opp uten lokk. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen før servering.

Å varme opp væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Drikkevarer (kaffe, melk, te, vann med romtempera-tur)	150ml (1kopp) 250ml (1mugge)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.
Suppe (avkjølt)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Hell opp i dyp porselenstallerken. Legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Gryterett (avkjølt)	350g	600W	5-6	2-3	Legg gryteretten i dyp porselenstallerken og legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4-5	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på flat porselenstallerken og dekk med mikrobølge-folie. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4½-5½	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i dyp porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Sett en porsjon mat bestående av 2-3 avkjølte bestanddeler på en kjeramisk tallerken. Dekk maten med husholdning-sfolie for mikrobølgeovn.

NO

TINING

Det er en utmerket måte å tine mat med mikrobølger. Mikrobølgene tiner forsiktig den frosne maten på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis du får uventet besøk.

Frossent fjærkre skal tines ordentlig før den tilberedes. Fjern eventuelle metallklemmer og innpakning slik at væsken kan renne av fjærkreet.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Vend maten etter halv tiningstid, tørk bort eventuell væske og fjern kråsen så snart som mulig. Kontroller maten med jevne mellomrom slik at den ikke blir varm.
Hvis mindre og tynnere deler av den frosne maten begynner å bli varm, kan du tildekke dem med små remser av aluminiumsfolie.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på utsiden, må du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du forstsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund etter tiningen i mikrobølgeovnen, slik at tiningen blir avsluttet ordentlig. Varmefordelingstiden for komplett tining varierer avhengig av den mengden mat som skal tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Tynne skiver av mat tiner bedre enn tykke skiver, og mindre porsjoner tiner raskere enn store. Husk dette tipset når du skal fryse ned og tine mat.

Bruk tabellen nedenfor som retningslinje når du skal tine mat med en temperatur på ca. -18 °C til -20 °C.

All frossen mat bør tines på effektnivå (180 W).

Produkt	Størrelse	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	500g	14 -15	5-20	Legg kjøttet på en flat keramikktallerken. Legg aluminiumsfolie over de tynnere kantene. Vend etter halv tid!
Fleskestek	250g	7-7½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500g (2 stk)	15 -16	15-40	Legg først kyllingstykkene på en flat keramikk tallerkenen med skinnet vendt nedover. Hel kylling legges med kyllingbrystet vendt nedover. Legg aluminiumsfolie over de tynnere delene som vinger og kanter. Vend kyllingen etter halv tid!
Hel kylling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskefileter	250g (2 stk)	7-8	5-20	Legg den frosne fisken midt på en flat keramikktallerken. De tynnere delene av fisken legges inn under de tykke delene. Legg alu miniumsfolie over de smale kantene. Vend etter halv tid!
	400g (4 stk)	12 - 13		
Frukt				
Bær	250g	7 - 8	5 - 10	Fordel frukten på et flatt, rundt glassfat (stort).
Brød				
Boller (50 g per stykk)	2 stk.	1½ - 2	5 - 10	Plasser bollene i en sirkel, eller legg brødet horisontalt på et stykke kjøkkenrull midt på den roterende tallerkenen. Vend etter halv tid!
	4 stk.	3 - 4		
Toast / sandwich	250g	4 - 5		
Grovbrød (hvete + rugmel)	500g	8 - 10		

Råd om matlaging(forts.)

SPESIALTIPS

Å SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sek på 800 W, til smøret er smeltet.

Å SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 min, til sjokoladen er smeltet.
Rør én eller to ganger under smeltingen.

Å SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

Å SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør etter smeltingen.

Å LAGE VARM KAKEGLASUR
Rør ut glasuren i kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i 3½ til 4½ minutter på 800 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

Å LAGE SYLTETØY
Legg 600 g frukt eller bær (gjerne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g syltesukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 800 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm syltetøyet ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

Å LAGE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i 6½ til 7½ minutter på 800 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

Å BRUNE MANDELFLAK
Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor porselenstallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i 3½ til 4½ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

NO

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- ***nnvendige og utvendige flater***
- ***Dører og dørtetninger***
- ***Dreieskive og rulleringer***

☛ Påse **ALLTID** at dørtetningene er rene, og at døren lukkes skikkelig.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.

3. For å løsne herdede matpartikler og fjerne lukt plasseres en kopp med fortynnet sitronsaft på glassplaten og varmes opp i ti minutter på maksimal effekt.

4. Vask den oppvaskmaskinsikre platen så ofte det er nødvendig.

☛ Søl **IKKE** vann i ventilasjonsåpningene. Bruk **ALDRI** produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:

- bygger seg opp
- hindrer døren i å lukkes riktig

NO

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen få forholdsregler du bør ta.

Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- ***Ødelagt hengsel***
- ***Tetninger ute av stilling***
- ***Forvrengt eller bøyd ovnsinnfatning***

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert servicepersonell

☛ Det ytre kabinettet må **ALDRI** fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling.

✉ Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.

Forklaring: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersielt bruk.

Tekniske data

SAMSUNGs produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.

Modell	**M1777N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølgeovn	 1150 W
Varmeeffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75S(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (B x H x D) Utvendig nnvendig	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volum	20 l
Vekt Netto	 ca. 13.5 kg

Merk

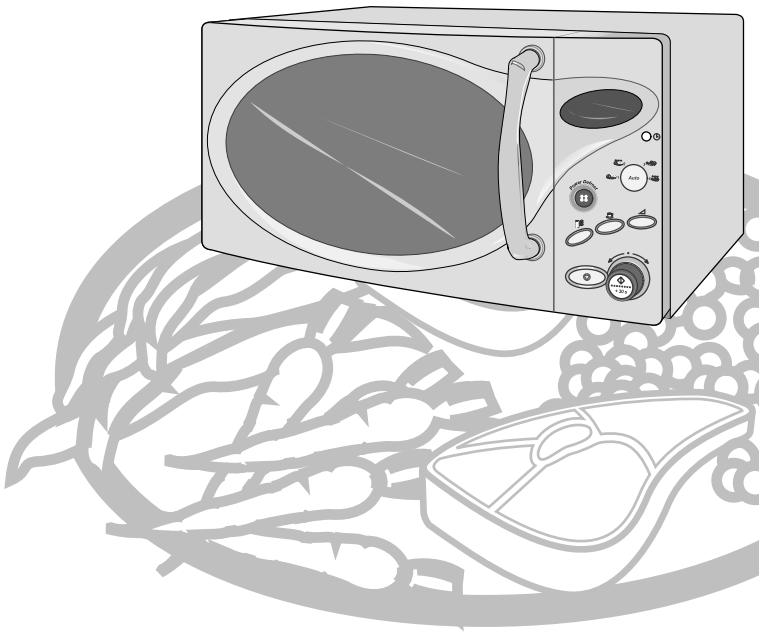
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohjeet ja ruoanvalmistusopas

M1777N

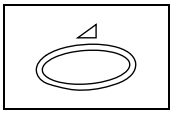


Pikaohje....2
Uuni....2
Ohjauspaneeli....3
Lisälaitteet....3
Ohjekirjan käyttäminen....4
Turvaohjeet....5
Mikroaaltouunin asentaminen....6
Ajan asettaminen....6
Miten mikroaaltouuni toimii....7
Uunin oikean toiminnan varmistaminen....7
Ongelmatilanteet....8
Ruoan valmistaminen/uudelleenlämmittäminen....8
Tehotasot....9
Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen....9
Ruoanvalmistusajan asettaminen....10
Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen käyttäminen....10
Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen asetukset..11
Pikalämmitystoiminnon käyttö....12
Pikalämmityksen asetukset....12
Automaattisen sulatustoiminnon käyttäminen....12
Automaattisen sulatuksen asetukset....13
Hajunpoistotoiminnon käyttö....13
Äänimerkin kytkeminen pois päältä....14
Mikroaaltouunin turvalukitus....14
Ruoka-astiaopas....15
Ruoanlaitto-opas....16
Puhdistaminen....21
Uunin varastointi ja korjaukset....22
Tekniset tiedot....22

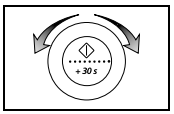
FI

Pikaohje

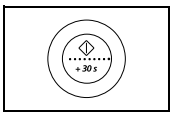
Kun haluat valmistaa ruokaa:



1. Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso painamalla ◿ -painiketta yhden tai useamman kerran.

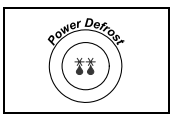


2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä pyörivää **säädintä** haluamaasi asentoon.

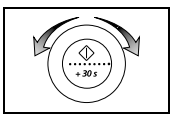


3. Paina ◇ -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa. Uuni piippaa neljä kertaa, kun ruoanvalmistus on ohi.

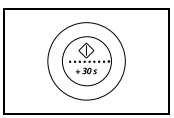
Kun haluat sulattaa ruokaa automaattitoiminnolla:



1. Aseta pakasteruoka uuniin.
Paina **Sulatus** (⁂) -painiketta.

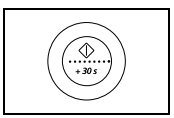


2. Valitse paino kääntämällä pyörivää **säädintä** haluamaasi asentoon.



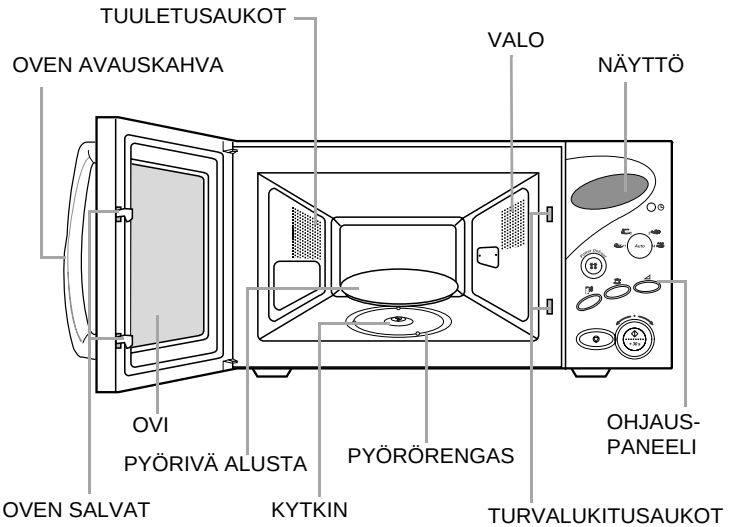
3. Paina ◇ -painiketta.

Kun haluat lisätä aikaan vielä minuutin:

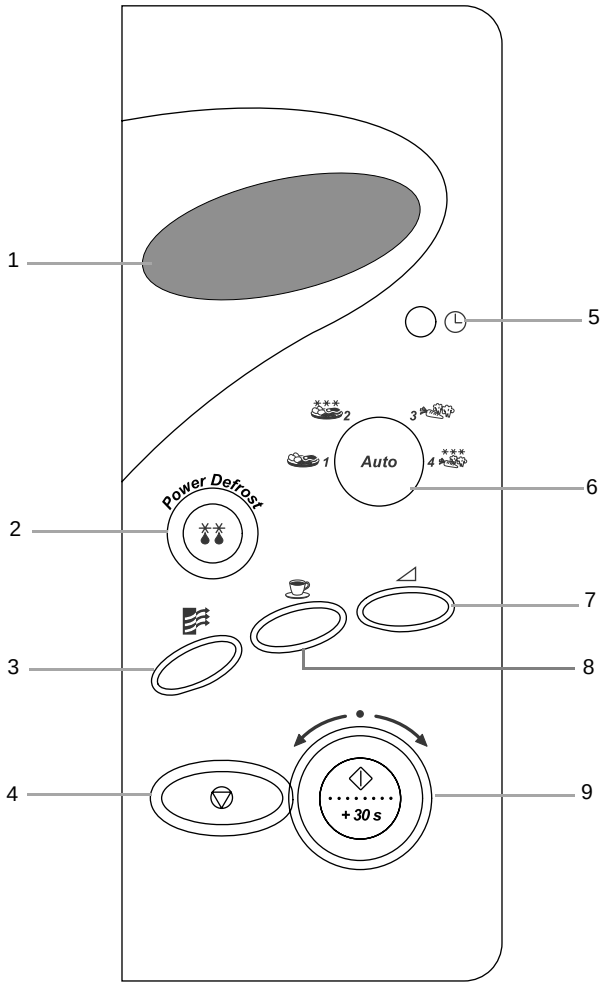


Anna ruoan olla uunissa.
Painamalla **+30s** yhden tai useamman kerran lisäät haluamasi valmistusajan.

Uuni



Ohjauspaneeli

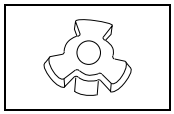


1. NÄYTTÖ
2. AUTOM. SULATUSPAINIKE
3. HAJUNPOISTOPAINIKE
4. PYSÄYTÄ/PERUUTA -PAINIKE
5. KELLONAJAN ASETUKSET
6. AUTOM. UUDELLEENLÄMMITYKSEN/ RUOANVALMISTUKSEN VALINTA
7. TEHOTASON ASETUS
8. PIKALÄMMITYSPAINIKE
9. KÄYNNISTYS-SÄÄDIN

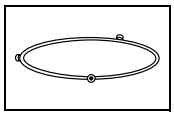
Lisälaitteet

Ostamasi mikroaaltouunin mallista riippuen saat mukana lisälaitteita, joita voit käyttää monella tavalla.

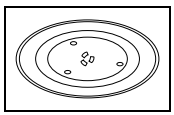
FI



1. Kytkin, valmiiksi asennettu uunin pohjassa olevan moottoriakselin päälle.
Tehtävä: Kytkin pyörittää pyörivää alustaa.



2. Pyörörengas, asetetaan uunin keskiosaan.
Tehtävä: Pyörörengas tukee pyörivää alustaa.



3. Pyörivä alusta, asetetaan pyörörenkaan päälle keskeltä kiinni kytkimeen.
Tehtävä: Pyörivä alusta on tärkein ruoanlaittoalusta ja se on helppo irrottaa puhdistusta varten.

☛ **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia ilman pyörörengasta ja pyörivää alustaa.

Ohjekirjan käyttäminen

Olet ostanut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttöohjeet sisältävät paljon arvokasta tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunissa:

- ***Turvaohjeet***
- ***Sopivat lisälaitteet ja astiat***
- ***Hyödyllisiä ruoanlaittovinkkejä***

Sisäkannessa on pikaohje, jossa on selitetty kolme ruoanvalmistuksen perustoimintoa:

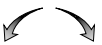
- ***Ruoanvalmistus***
- ***Ruoan sulatus***
- ***Ylimääräisen ruoanvalmistusajan lisääminen***

Ohjekirjan alussa on kuvia uunista ja erityisesti sen ohjauspaneelista, jotta löydät oikeat painikkeet helposti.

Vaihe vaiheelta selitetyissä toiminnoissa on käytetty kolmea eri symbolia:

Tärkeää

Note



Käännä

OHJEET, JOILLA VÄLTETÄÄN MAHDOLLINEN MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMINEN

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyönti voi johtaa vahingolliseen mikroaaltoenergialle altistumiseen.

(a) Älä missään tapauksessa yritä käyttää uunia sen oven ollessa auki tai kajota turvalukitukseen (oven salvat) tai asettaa mitään ylimääräistä turvalukitusaukkoihin.

(b) Älä aseta mitään uunin oven ja etuseinän väliin tai päästä ruoka-aineita tai puhdistusainejäämiä tiivistepinnoille. Varmista, että ovi ja oven tiivistepinnat ovat puhtaat pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla liinalla ja sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vioittunuttta uunia, ennen kuin sen on korjannut valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko. On erityisen tärkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla, ja että seuraavat osat ovat täysin ehjät:
(1) Ovi, oven salvat ja tiivistepinnat
(2) Oven saranat (rikkinäiset tai löysät)
(3) Virtajohto

(d) Uunia saa säätää tai korjata ainoastaan valmistajan kouluttama mikroaaltouunin huoltoteknikko.

Turvaohjeet

FI

Tärkeät turvaohjeet.

Lue ohjeet huolellisesti läpi ja säilytä.

Ennen kuin valmistat ruokaa tai nesteitä mikroaaltouunissasi, tarkista, että seuraavia turvaohjeita noudatetaan.

1. **ÄLÄ** laita metalliesineitä mikroaaltouuniin:
- Metalliastioita
- Astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset
- Vartaita, haarukoita jne.

Syy: Uunissa voi ilmetä sähkökaaria tai kipinöintiä, jotka saattavat vaurioittaa uunia.

2. **ÄLÄ** lämmitä:
- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, astioita
  Esim. vauvanruokapurkkeja
- Ilmatiiviitä ruokia.
  Esim. munia, kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja

Syy: Paineenlisäys voi räjäyttää ne.
Vinkki: Poista kannet ja tee haarukalla muutamia reikiä kalvoihin, pusseihin jne.

3. **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä.
Syy: Uunin seinät saattavat vaurioitua.
Vinkki: Pidä aina vesilasi uunin sisällä. Vesi imee mikroaallot, jos vahingossa käynnistät uunin tyhjänä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosassa olevia tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.
Syy: Kangas tai paperi voivat syttyä uunista poistuvasta kuumasta ilmasta.

5. Käytä **AINA** uunikintaita, kun otat kuuman astian uunista.
Syy: Jotkin astiat imevät mikroaaltoja ja lämpö siirtyy aina ruoasta astiaan. Astiat ovat tämän vuoksi kuumia.

6. **ÄLÄ** kosketa lämmityselementtejä tai uunin sisäseiniä.
Syy: Seinät saattavat olla polttavan kuumat ruoanvalmistuksen päätyttyä, vaikka ne eivät vaikuta kuumilta. Älä päästä palavia materiaaleja kosketuksiin uunin sisäosien kanssa. Anna ensin uunin jäähtyä.

7. Minimoi uunin tulipaloriski:
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa
- Poista paperi- tai muovipusseista muoviset sulkijat
- Älä aseta sanomalehtiä mikroaaltouuniin.
- Jos havaitset savua, pidä uunin ovi suljettuna ja sulje virta tai irrota uuni virtalähteestä

8. Ole erityisen varovainen lämmittäessäsi nesteitä ja vauvanruokia.
- Anna **AINA** lämmön tasaantua vähintään 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on lopettanut toiminnon.
- Sekoita tarvittaessa lämmityksen aikana ja **AINA** lämmityksen jälkeen.
- Ole varovainen käsitellessäsi ruoka-astiaa lämmityksen jälkeen. Voit polttaa itsesi, jos astia on liian kuuma.
- On olemassa myös viivästyneen purkauskiehumisen riski.
- Estä viivästynyt purkauskiehuminen ja mahdolliset palovammat asettamalla muovilusikka tai lasinen sekoitin juoma-astiaan ja sekoittamalla juomaa ennen lämmitystä, lämmityksen aikana ja sen jälkeen.

Syy: Nesteitä lämmitettäessä kiehumispisteen saavuttaminen voi viivästyä. Tämä tarkoittaa sitä, että kiehuminen voi alkaa vasta kun astia on otettu ulos uunista. Voit polttaa itsesi pahoin.
- Jos poltat itsesi, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  * Upota palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
  * Peitä alue puhtaalla, kuivalla siteellä.
  * Älä laita iholle voiteita, öljyjä tai emulsioita.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä astiaa aivan täyteen, ja valitse astia, joka on leveämpi yläosasta kuin alaosasta. Näin estät nesteen kiehumisen yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat ylikuumentuessaan räjähtää.
- Tarkista **AINA** vauvanruoan tai maidon lämpötila ennen kuin annat sitä vauvalle.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä tuttipulloa korkin kanssa, sillä pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.

9. Varo, ettet vaurioita virtajohtoa.
- Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen, ja pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.

10. Seiso käsivarrenmitan päässä uunista, kun avaat ovea.
Syy: Kuuma ilma tai höyry saattavat aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäosat puhtaina.
Syy: Uunin seiniin tai pohjalle roiskuneet ruoka-aineet tai rasvat voivat vahingoittaa pintamaalia ja vähentää uunin tehoa.

12. Saatat kuulla napsahtavan äänen toiminnon aikana (erityisesti sulatustoiminnon aikana).
Syy: Tämä on normaali ääni, joka johtuu sähkövirran tehon vaihtumisesta.

13. Kun mikroaaltouuni käynnistetään tyhjänä, virta sammuu automaattisesti. Voit käyttää uunia jälleen tavalliseen tapaan, kun olet antanut sen seistä 30 minuuttia.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Kun lämmität tai valmistat ruokaa muovisissa, paperisissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa kertakäyttöastioissa, katso uuniin silloin tällöin ruoanvalmistuksen aikana.

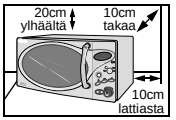
TÄRKEÄÄ

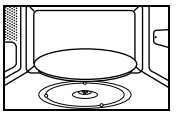
ÄLÄ KOSKAAN anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä lapsia vartioimatta mikroaaltouunin lähelle sen ollessa käytössä. Lapsia kiinnostavia esineitä ei saa säilyttää tai piilottaa uunin yläpuolelle.

FI

Mikroaaltouunin asentaminen

Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka kestää turvallisesti uunin painon.





1. Varmista mikroaaltouunia asentaessasi, että uunilla on riittävä tuuletus. Jätä uunin taakse ja sivuille vähintään 10 cm ja yläpuolelle 20 cm.

2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Asenna pyörörengas ja pyörivä alusta. Tarkasta, että pyörivä alusta pyörii vapaasti.

3. Sijoita mikroaaltouuni siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

☛ **Älä** tuki tuuletusaukkoja, sillä muuten uuni voi ylikuumentua ja katkaista virran automaattisesti. Uunia ei voi käyttää ennen kuin se on jäähtynyt tarpeeksi.

☛ Turvallisuuden takaamiseksi pistoke on liitettävä 230 V:n, 50 Hz:n maadoitettuun vaihtovirtapistokkeeseen. Jos laitteen virtajohto on vioittunut, se on korvattava erikoisjohdolla (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi. ISRAELISSA virtajohto on PENCON(ZD16A), ETELÄ-AFRIKASSA se on APEX LEADS SA16 ja NIGERIASSA, GHANASSA, KENIASSA ja YHDISTYNEISSÄ ARABIEMIRAATEISSA se on PENCON(UD13A1).

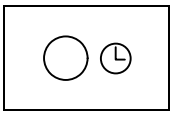
☛ **Älä** asenna mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan tilaan, kuten esimerkiksi perinteisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin virtalähteen tietoja pitää noudattaa, ja mahdollisten jatkojohtojen on oltava samaa standardia kuin uunin mukana tuleva virtajohto. Pyyhi sisäosat ja oven tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät mikroaaltouunia ensimmäistä kertaa.

Ajan asettaminen

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Ajaksi voidaan asettaa joko 24-tuntinen tai 12-tuntinen näyttö. Kellonaika on asetettava:

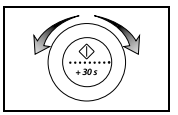
- ***kun asennat mikroaaltouunin ensimmäistä kertaa***
- ***sähkökatkon jälkeen***

✉ Älä unohda asettaa kellonaikaa uudelleen kesä- ja talviaikaan siirryttäessä.

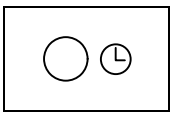


1. **Kun haluat näyttää ajan... Paina ◷-painiketta...**

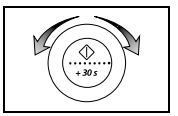
24-tuntisena	Kerran
12-tuntisena	Kaksi kertaa



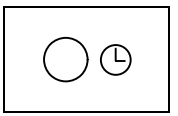
2. Aseta tunti kääntämällä pyörivää **säädintä**.



3. Paina ◷ -painiketta.



4. Aseta minuutti kääntämällä pyörivää **säädintä**.



5. Paina ◷ -painiketta.

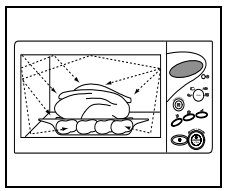
Miten mikroaaltouuni toimii

Mikroaallot ovat korkeataajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja; niistä vapautuvan energian avulla ruokaa voidaan valmistaa tai uudelleenlämmittää ruoan koostumuksen tai värin muuttumatta.

Mikroaaltouunillasi voit:

- ***sulattaa ruokaa automaattisesti***
- ***pikalämmitys***
- ***uudelleenlämmittää ruokaa tai valmistaa sitä automaattisesti***
- ***valmistaa ruokaa***

Ruoanvalmistusperiaate



1. Magnetronin synnyttämät mikroaallot jakaantuvat tasaisesti ruoan pyöriessä pyörivällä alustalla. Tällä tavoin ruoka kypsyy tasaisesti.

2. Mikroaallot imeytyvät ruokaan noin 2,5 cm syvyyteen. Kypsyminen jatkuu tämän jälkeen lämmön levitessä ruokaan.

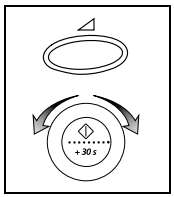
3. Kypsennysajat vaihtelevat käytetystä astiasta ja ruoan ominaisuuksista riippuen:
- määrä ja tiheys
- ruoan sisältämä vesi
- alkulämpötila (jääkaappilämpötila vai huoneenlämpö)

☛ Koska ruoan keskiosat kypsyvät lämmön levitessä, kypsennys jatkuu vielä sen jälkeen, kun olet ottanut ruoan pois uunista. Noudata ruokaohjeissa ja tässä ohjekirjassa annettuja seisonta-aikoja, jolloin
- ruoka kypsyy tasaisesti myös keskeltä
- lämpötila on sama koko ruoassa.

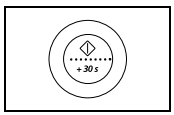
Uunin oikean toiminnan varmistaminen

Seuraavien yksinkertaisten vaiheiden avulla voit tarkastaa, että uunisi toimii oikein kaikissa tilanteissa.

Aseta lasi vettä pyörivälle alustalle. Sulje ovi.



1. Paina ◿ -painiketta. Aseta lämmitysajaksi 4-5 minuuttia kääntämällä pyörivää **säädintä**.



2. Paina ◈ -painiketta.
Tulos: Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia. Tämän jälkeen veden tulisi kiehua.

✉ Uunin on oltava kytkettynä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän alustan on oltava oikeassa asennossa uunin sisällä. Jos käytät muuta tehoa kuin täyttä tehoa, veden kiehuminen vie pidemmän ajan.

FI

Ongelmatilanteet

Jos huomaat jonkin alla luetelluista ongelmista, kokeile annettuja ratkaisuja.

- Tämä on normaalia:
  - Kosteutta uunin sisällä
  - Ilmavirta oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Valon heijastuminen oven ympärillä ja uunin ulkopuolella
  - Höyryn purkautuminen oven ympäriltä tai tuuletusaukoista

- Uuni ei käynnisty, kun painat ⏀ -painiketta.
  - Onko ovi kunnolla kiinni?

- Ruoka ei ole kypsentynyt ollenkaan.
  - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut ⏀ -painiketta?
  - Onko ovi kunnolla kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut virtapiirin ja aiheuttanut sulakkeen palamisen tai katkaisijan laukeamisen?

- Uuni joko ylikypsentää ruoan tai jättää sen raa'aksi.
  - Oliko ruokatyypille annettu kypsennysajan pituus sopiva?
  - Valitsitko sopivan tehotason?

- Uunin sisällä tapahtuu kipinöintiä ja paukkumista (sähkökaaria).
  - Oletko käyttänyt astiaa, jossa on metalliosia?
  - Oletko jättänyt uuniin haarukan tai muun metallisen esineen?
  - Onko folio liian lähellä uunin sisäseiniä?

- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon.
  - Kun uuni on toiminnassa, televisioissa tai radioissa voi esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia. Ratkaise ongelma asentamalla uuni pois televisioiden, radioiden ja antennien läheisyydestä.
  - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ratkaise ongelma irrottamalla pistoke seinästä ja kytkemällä se takaisin. Aseta kellonaika uudelleen.

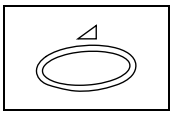
✉ Mikäli ylläolevat ohjeet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai SAMSUNG-palveluun.

Ruoan valmistaminen/uudelleenlämmittäminen

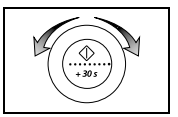
Seuraavassa selitetään, miten ruokaa valmistetaan tai uudelleenlämmitetään.

Tarkista AINA ruoanvalmistuksen asetukset, ennen kuin jätät uunin vartioimatta.

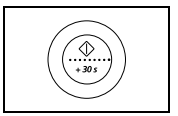
Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi.



1. Paina ◿ -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat 800W (täyden tehon) merkit. Valitse sopiva tehotaso painamalla ◿ -painiketta niin kauan, kunnes haluamasi teho tulee näytölle. Tarkasta teho tehotasotaulukosta.



2. Valitse ruoanvalmistusaika kääntämällä pyörivää **säädintä** haluamaasi asentoon.



3. Paina ⏀ -painiketta.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja pyörivä alusta alkaa pyöriä. Kun ruoanvalmistus on päättynyt: uuni piippaa neljä kertaa.

☛ **Älä** koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

✉ Jos haluat lämmittää ruokaa lyhyen ajan täydellä teholla (800 W), paina vain **+30s**-painiketta kerran jokaista 30 lämmitysssekuntia kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Tehotasot

Voit valita allaolevista tehotasoista sopivan.

Tehotasot	Output
KORKEA	800 W
KESKIKORKEA	600 W
PUOLIKORKEA	450 W
KESKIMATALA	300 W
SULATUS	180 W
MATALA/LÄMPIMÄNÄPITO	100 W

✉ Jos valitset korkeamman tehon, ruoanvalmistusaikaa on vähennettävä.

✉ Jos valitset matalamman tehon, ruoanvalmistusaikaa on lisättävä.

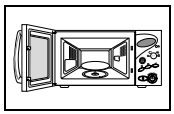
Jos haluat lisätä ruoanvalmistusaikaa kääntämällä pyörivää säädintä.

Aika	Lisättävä aika
0 - 1 min	5 s./yksikkö
1 - 3 min	10 s./yksikkö
3 - 10 min	30 s./yksikkö
10 - 20 min	1 min. /yksikkö
20 - 40 min	2 min. /yksikkö
40 - 99 min	5 min. /yksikkö

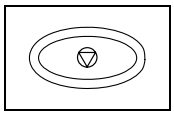
Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen milloin tahansa ja tarkistaa ruoan.

FI



1. Keskeytä väliaikaisesti: Avaa ovi.
Tulos: Ruoanvalmistus keskeytyy. Jatka ruoanvalmistusta sulkemalla ovi ja painamalla ◇ -painiketta uudelleen.



2. Keskeytä kokonaan: Paina ▽ -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus lopetetaan. Jos haluat peruuttaa ruoanvalmistuksen asetukset, paina **Peruuta** (▽) -painiketta uudelleen.

☛ Voit myös peruuttaa mitkä tahansa asetukset ennen käynnistämistä painamalla **Peruuta** (▽).

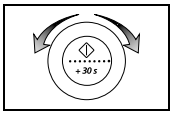
FI

Ruoanvalmistusajan asettaminen

Voit lisätä ruoanvalmistusaikaa painamalla +30s-painiketta kerran kutakin lisättävää 30 sekuntia kohden.

Paina **+30s**-painiketta kerran kutakin lisättävää 30 sekuntia kohden.

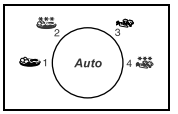
✉ Voit säätää aikaa ruoanvalmistuksen aikana vain jos Mikroaaltouuni- tai Automaattinen uudelleenlämmitys/ ruoanvalmistus-tila on valittuna.



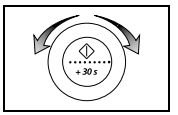
Voit lisätä tai vähentää ruoanvalmistusaikaa ruoanvalmistuksen aikana kääntämällä pyörivää **säädintä** oikealle tai vasemmalle.

Automaattisen uudelleenlämmityksen/ ruoanvalmistuksen käyttäminen

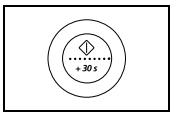
Automaattisessa uudelleenlämmitys/ruoanvalmistustoiminnossa on neljä esiohjelmoitua ruoanvalmistusaikaa. Sinun ei tarvitse asettaa itse ruoanvalmistusaikoja tai tehotasoa.
Voit säätää annosmäärää kääntämällä pyörivää säädintä.
Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi.



1. Valitse valmistettava ruokatyyppi painamalla **Automaattista uudelleenlämmitys/ruoanvalmistus (Auto)**-painiketta yhden tai useamman kerran.



2. Valitse annoskoko kääntämällä pyörivää **säädintä**. (Katso taulukkoa.)



3. Paina ◇ -painiketta.
Tulos: Ruoanvalmistus alkaa. Kun ruoanvalmistus on päättynyt:
1) Uuni piippaa neljä kertaa.
2) Muistutussignaali piippaa kolme kertaa (joka minuutti).
3) Kellonaika näkyy jälleen näytöllä.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia ohjeita.

Automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen asetukset

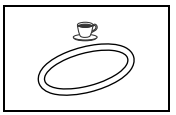
Seuraavassa taulukossa on esitetty erilaiset automaattisen uudelleenlämmityksen/ruoanvalmistuksen ohjelmat, määrät, seisonta-ajat ja suositukset.

Painike	Ruoka	Annos	Seisontaaika	Suositukset
1	**Valmisateria** (kylmä)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Aseta keraamiselle lautaselle ja peitä kalvolla. Tämä ohjelma sopii kolmesta ainesosasta muodostuville aterioille (esim. liha ja kastike, vihannekset ja esim. perunat, riisi tai pasta).
2	**Valmisateria** (pakastettu)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Tarkista, että ruoka sopii lämmitettäväksi mikroaaltouunissa. Tee reikä valmisaterian kalvoon. Aseta ateria uunin keskelle. Tämä ohjelma sopii kolmesta ainesosasta muodostuville aterioille (esim. liha ja kastike, vihannekset ja esim. perunat, riisi tai pasta).
3	Tuoreet vihannekset	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Punnitse vihannekset pesemisen, puhdistuksen ja samankokoisiksi paloiksi leikkaamisen jälkeen. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä keittäessäsi vihanneksia 100-250 g, lisää vettä 45 ml (3 ruokalusikallista) keittäessäsi vihanneksia 300-450 g. Sekoita keittämisen jälkeen.
4	Pakastetut vihannekset	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Punnitse pakastetut vihannekset (-18 °C) ja aseta ne sopivankokoiseen kannelliseen lasivuokaan. Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä keittäessäsi 100-350 g vihanneksia ja lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) keittäessäsi 400-450 g. Sekoita keittämisen jälkeen ja seisomisen aikana. Tämä ohjelma sopii herneiden, maissin, parsakaalin, kukkakaalin ja vihannessekoituksen, kuten herneiden, porkkanoiden ja kukkakaalin keittämiseen.

FI

Pikalämmitystoiminnon käyttö

Pikalämmitystoiminnossa valmistusaika asetetaan automaattisesti, joten Käynnistä-painiketta ei tarvitse painaa. Voit muuttaa annosten määrää painamalla Pikalämmitys-painiketta riittävän monta kertaa. Aseta ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa. Sulje ovi.



Paina **Pikalämmitys** (☕) -painiketta riittävän monta kertaa.

Tulos: Ruoanvalmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua. Kun ruoanvalmistus on päättynyt:

1) Uuni piippaa neljä kertaa.
2) Muistutussignaali piippaa kolme kertaa (joka minuutti).
3) Kellonaika näkyy jälleen näytöllä.

Esimerkki: Paina **Pikalämmitys** (☕) -painiketta kerran lämmittääksesi kupin kahvia.
Katso alla olevaa taulukkoa.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin sopivia ohjeita.

Pikalämmityksen asetukset

Seuraavassa taulukossa on esitetty seisonta-ajat, määrät sekä suositeltava Pikalämmitysohjelma.

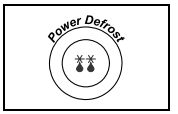
Painike	Ruoka	Annos	Seisonta aika	Suositukset
☕	**Juomat** (huoneenlämpöinen kahvi, maito, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	1- 2 min.	Kaada keraamiseen kuppiin ja lämmitä ilman kantta. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) pyörivän lautasen keskelle. Sekoita huolellisesti ennen ja jälkeen seisomisen.

Automaattisen sulatustoiminnon käyttäminen

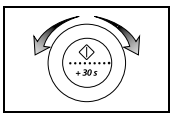
Automaattisella sulatustoiminnolla voit sulattaa lihaa, kanaa ja kalaa. Uuni säätää sulatusajan ja tehotason automaattisesti.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouunin kestäviä astioita.

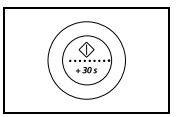
Aseta pakastettu ruoka ensin keskelle pyörivää alustaa ja sulje ovi.



1. Paina **Sulatus** (❄❄) -painiketta.
Tulos: Näytölle tulevat seuraavat merkit: 0



2. Valitse ruoan paino kääntämällä pyörivää **säädintä**. Ruoan enimmäispaino on 1,5 kg.



3. Press ◇ -painiketta.
Tulos:

- Sulatus alkaa.
- Uuni muistuttaa ruoan kääntämisestä piippaamalla sulatuksen puolivälissä.
- Jatka sulatusta painamalla ◇ -painiketta uudestaan.

✉ Voit sulattaa ruokaa myös manuaalisesti. Valitse mikroaaltouunin ruoanvalmistus/uudelleenlämmitystoiminto ja tehotaso 180 W. Lisätietoja saat kohdasta Ruoanvalmistus/uudelleenlämmitys sivulta 8.

Automaattisen sulatuksen asetukset

Poista kaikki ruoan pakkausmateriaalit ennen sulatusta.
Aseta pakastettu ruoka pyörivälle alustalle.

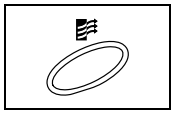
Käännä ruoka uunin piipatessa.
Noudata seisonta-aikaa automaattisen sulatuksen jälkeen.

Ruoka	Annos	Seisontaaika	Suositukset
Liha	200-1500g	20-60 min.	eitä reunat alumiinifoliolla.
Siipikarja	200-1500g	20-60 min.	Käännä ruoka, kun uuni antaa
Kala	200-1500g	20-50 min.	äänimerkin.

✉ Valitse manuaalinen sulatustoiminto 180 W:n teholla, jos haluat sulattaa ruokaa manuaalisesti. Katso manuaalisen sulatukseen ja sulatusaikoihin liittyviä lisätietoja sivulta 20.

Hajunpoistotoiminnon käyttö

Käytä tätä toimintoa valmistettuasi voimakkaasti tuoksuvia ruokia tai kun uunin sisätiloissa on runsaasi käryä.
Puhdista ensin uunin sisäpuoli.



Paina puhdistuksen jälkeen **Hajunpoisto** ( )-painiketta, jolloin kuulet neljä piippausta.

✉ Hajunpoistoajaksi on määritetty viisi minuuttia. Aika lisääntyy 30 sekunnilla **+30s**-painikkeen jokaista painallusta kohden.

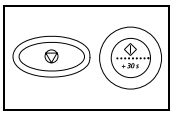
✉ Voit säätää hajunpoistoajan myös kiertämällä säädintä oikealle tai vasemmalle.

✉ Hajunpoiston enimmäisaika on 15 minuuttia.

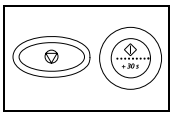
FI

Äänimerkin kytkeminen pois päältä

Voit halutessasi kytkeä piippauksen pois päältä.



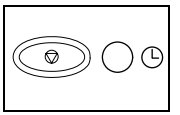
1. Paina painikkeita ▽ ja ◇ samanaikaisesti.
Tulos: Uuni ei piippaa joka kerta, kun painat painiketta.



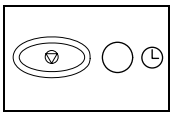
2. Kytke äänimerkki päälle painamalla painikkeita ▽ ja ◇ jälleen samanaikaisesti.
Tulos: Uuni toimii jälleen äänimerkin kera.

Mikroaaltouunin turvalukitus

Mikroaaltouunissasi on erityinen lapsiturvallisuusohjelma, jonka avulla uuni voidaan "lukita" niin, etteivät lapset tai muut uunin toimintaa tuntemattomat pysty käyttämään uunia vahingossa. Uuni voidaan lukita milloin tahansa.



1. Paina painikkeita ▽ ja 🕒 samanaikaisesti.
Tulos: Uuni on nyt lukittu (toimintoja ei voida valita).



2. Poista lukitus painamalla painikkeita ▽ ja 🕒 jälleen samanaikaisesti.
Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

Ruoka-astiaopas

Jotta mikrouunissa voitaisiin valmistaa ruokaa, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä sopivuudesta mikrouunikäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia sen enempää.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja kuvattu, millä tavalla ne sopivat käytettäviksi mikrouunissa.

Ruoanlaittoastia	Mikrouuni-käyttö	Kommentit
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan määrättyjä alueita liikakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi syntyä kipinöintiä.
Ruskistuslevy	✓	Esikuumennusaika on korkeintaan 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteripahviastiat	✓	Jotkin pakasteet on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit- ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään astiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkit	✓	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palamista.
• Pakastepussin metallisiteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiörullapaperi	✓	Lyhytaikaiseen kypsyttämiseen tai lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi		
• Astiat	✓	Etenkin kuumuutta kestävät kestomuoviastiat. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	✓	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseen. Kelmu ei saa koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryllä kelmua poistettaessa.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain keittämisen tai uunikäytön kestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Voipaperi tai vahapaperi	✓	Voidaan käyttää kuivumisen ja roiskumisen estämiseksi.

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruokaan, jossa sitä vetää puoleensa vesi, rasva ja sokeri, joihin se lopulta imeytyy.
Mikroaallot kiihdyttävät ruoka-aineen molekyylien liikettä. Molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja siitä aiheutuva kuumuus lämmittää ruoan.

RUOANVALMISTUS

Mikrouunissa käytettävät astiat:
Ruoka-astioiden tulee päästä läpi mikroaaltoenergiaa mahdollisimman suuren tehon aikaansaamiseksi. Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Sen vuoksi ruokaa ei saa koskaan valmistaa uunissa metalliastioita käyttäen.

Mikrouunivalmistukseen sopivat ruoat:
Useat eri ruokatavarat sopivat valmistettaviksi mikrouunissa. Näitä ovat esim. tuoreet ja pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Etu- ja jälkiruokakastikkeet, keitot, haudutetut vanukkaat, säilykkeet ja maustesäilykkeet voidaan myös valmistaa mikrouunissa. Yleisesti ottaen mikrouunivalmistus on ihanteellinen mille tahansa ruoalle, joka muuten valmistettaisiin keittolevyllä. Lisätietoja voin tai suklaan sulattamisesta on erikoisvihjeitä käsittelevässä luvussa.

Ruoka-aineiden peittäminen kuumennuksen ajaksi
On tärkeää peittää ruoat kuumennuksen ajaksi, koska haihtuva vesi nousee ylöspäin ja myötävaikuttaa kypsymisprosessiin. Ruoka voidaan peittää eri tavoilla, esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikrouunikäyttöön sopivalla kelmulla.

Jäähtymisajat
Kun kuumennus on suoritettu valmiiksi, on tärkeää antaa lämmön tasaantua jonkin aikaa ruoka-annoksessa.

Pakastevihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Kuumenna peitettynä minimiajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia pari kertaa kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla jäähtymisjakson ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikka) kylmää vettä.
Parsakaali	300g	600W	9½-10½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300g	600W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekalaiset vihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300g	600W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekalaiset vihannekset (kiinalaistyyppiset)	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

FI

Tuoreiden vihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei muuta vesimäärää suositella - katso taulukosta. Kuumenna kansi päällä vähimmäisajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia kerran kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Anna jäähtyä kannen alla 3 minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samanpituisiksi. Mitä pienemmiksi ne leikataan, sitä nopeammin ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset tulisi valmistaa käyttämällä mikrouunin suurinta tehoa (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Parsakaali	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi, kannat keskelle päin.
Brysselinkaali	250g	6-7	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Paloittele porkkanat yhtä suuriksi paloiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi. Paloittele suuret lohkot puoliksi, kannat keskelle päin.
Kesäkurpitsat	250g	3½-4	3	Paloittele kesäkurpitsat lohkoiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai voinokare. Kypsennä juuri ja juuri pehmeiksi.
Munakoisot	250g	4½-5	3	Paloittele munakoisot siivuiksi. Ripottele niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250g	5-5½	3	Leikkaa purjosipuli siivuiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai paloiteltuina. Älä lisää vettä. Ripottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Poista neste ennen tarjoilua.
Sipulit	250g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Pippuri	250g	4½-5	3	Paloittele pippuri ohuiksi siivuiksi.
Perunat	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Punnitse kuoritut perunat ja paloittele ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250g	5-5½	3	Paloittele kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Riisin ja pastan kypsentäminen

Riisi: Käytä suurta, kannella varustettua lasipyreksikulhoa - riisi kaksinkertaistuu kooltaan kypsennettäessä. Kypsennä kansi päällä. Kun kypsennys on suoritettu, kuohkeuta ennen jäähtymisajan alkamista ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Riisi ei ole välttämättä imenyt kaikkea vettä kypsennyksen aikana.

Pasta: Käytä suurta lasipyreksikulhoa. Lisää kiehuvaa vettä, ripaus suolaa ja hämmennä hyvin.
Kypsennä ilman kantta.
Hämmennä silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Peitä jäähtymisen ajaksi ja poista vesi kunnolla jälkeenpäin.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Valkoinen riisi (pika)	250g	800W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (pika)	250g	800W	22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250g	800W	22-23	10	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekoitettu riisi (riisi + villiriisi)	250g	800W	18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu vilja (riisi + vilja)	250g	800W	19-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumia vettä.

FI

KUUMENTAMINEN

Mikrouunisi kuumentaa ruoan vain murto-osassa siitä ajasta, joka menisi ruoanlaittoon perinteistä uunia tai keittolevyä käytettäessä.
Käytä osviittana seuraavassa taulukossa esitettyjä tehotasoja ja kuumennusaikoja. Taulukossa esitetyt ajat koskevat nesteitä, joiden lämpötila on noin huoneenlämpöinen, +18 - +20°C, tai kylmiä ruokia, joiden lämpötila on noin +5 - +7°C.

Valmistelu ja peittäminen
Vältä suurempien ruokatavaroiden, kuten paistipalojen kuumentamista, niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin niiden sisäosat ovat kuumenneet riittävästi. Pienempien palojen kuumentaminen takaa paremman tuloksen.

Tehotasot ja ruoan sekoittaminen
Joitakin ruokia voi lämmittää 800 W:n teholla, kun taas muita tulee kuumentaa 600:n, 450:n tai myös 300 W:n teholla.
Tarkista taulukosta ohjetehot. Yleensä ruokaa on parempi lämmittää pienellä teholla, jos se on herkkää menemään pilalle ja jos sitä on paljon, tai mikäli se lämpiää nopeasti (esim. engl. joulutortut).

Sekoita ruoka hyvin tai käännä ruoka ympäri kuumennuksen aikana parhaimman tuloksen saavuttamiseksi. Jos mahdollista, hämmennä ruokaa uudelleen ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi niitä tulisi sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen. Jätä ne mikrouuniin jäähtymisen ajaksi. Suosittelemme, että juomakuppeihin asetettaisiin muovilusikka tai lasipuikko. Vältä ylikuumentamasta (ja siten pilaamasta) ruokaa. On parempi säätää lämmitysaika hieman lyhyemmäksi kuin mitä se todellisuudessa on ja lämmittää sen jälkeen tarvittaessa uudelleen.

Lämmitys- ja jäähtymisajat
Kun määrätyntyyppistä ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on hyvä kirjoittaa lämmitysaika muistiin vastaisuuden varalle.

Tarkista aina ennen ruoan nauttimista, että se on lämminnyt läpikotaisin.

Anna ruoan jäähtyä vähän aikaa kuumentamisen jälkeen - jotta lämpö jakautuisi tasaisemmin. Suositeltu lämmityksen jälkeinen jäähtymisaika on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa mainita muuta.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Lue myös turvamääräyksiä käsittelevä luku.

NESTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Anna nesteiden jäähtyä ainakin 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä, jotta myös niiden lämpötila pääsisi jakautumaan tasaisemmin. Sekoita juomia tarvittaessa lämmityksen aikana, ja AINA sen jälkeen. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOAN LÄMMITTÄMINEN

LASTENRUOKA:
Laita lastenruoka syvään keraamiseen lautaseen. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan jäähtyä 2-3 minuuttia ennen lapsen syöttämistä. Hämmennä uudelleen ja tarkista ruoan lämpötila. Suositeltu nauttimislämpötila on 30-40°C.

LAPSENMAITO:
Kaada maitoa steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman korkkia. Älä koskaan lämmitä lapsenmaitoa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää ylikuumentuessaan. Sekoita hyvin ennen jäähtymisaikaa ja uudelleen ennen juottamista! Tarkista lapsenruoan tai -maidon lämpötila aina tarkoin ennen sen syöttämistä tai juottamista lapselle. Suositeltu nauttimislämpötila on noin 37°C.

HUOMAUTUS:
Erityisesti lapsenruoan lämpötila tulee tarkistaa huolella ennen sen syöttämistä lapselle palovammojen välttämiseksi. Käytä seuraavassa taulukossa annettuja tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen ohjearvoina.

Ruoanlaitto-opas(jatkoa)

Lapsenruoan ja -maidon lämmitys

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Lapsenruoka (vihannekset + liha)	190g	600W	30s	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen.Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lasten puuro (vilja + maito + hedelmät)	190g	600W	20s	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lapsen maito	100ml 200ml	300W	30-40s 1min - 1min 10s	2-3	Sekoita ja ravistele kunnolla ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta pullo keskelle pyörivää lautasta. Lämmitä ilman kantta. Sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika vähintään 2 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Juomat (huoneenlämpöinen kahvi, maito, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Kaada keraamiseen kuppiin ja lämmitä ilman kantta. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) pyörivän lautasen keskelle. Sekoita huolellisesti ennen ja jälkeen seisomisen.
Keitto (kylmä)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Kaada keitto syvään keraamiseen lautaseen. Peitä muovikannella. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilemista.
Muhennos (kylmä)	350g	600W	5-6	2-3	Laita muhennos syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Pasta ja sen kastike (kylmä)	350g	600W	4-5	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhapasta) matalaan keraamiseen astiaan. Peitä kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytteellä varustettu pasta (kylmä)	350g	600W	4½-5½	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli tai tortelliini) syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Valmisruoka-alautanen (kylmä)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Aseta 2-3 kylmästä ruoka-aineesta muodostuva ateria keraamiselle lautaselle. Peitä ateria kalvolla.

FI

SULATUS

Mikroaallot sopivat erinomaisesti pakasteruuan sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakasteet pehmeästi ja lyhyen ajan kuluessa. Tämä saattaa olla suuri etu, jos paikalle saapuu yhtäkkiä yllätysvieraita.

Pakastesiipikarja on sulatettava perusteellisesti ennen valmistusta. Poista kaikki metallisiteet ja ota ruoka ulos kaikista pakkauksistaan sulavan nesteen päästämiseksi kuivumaan.

Pane pakasteruoka kannettomaan astiaan. Käännä se puoliksi, kuivaa kaikki neste pois ja poista kaikki sisälmykset mahdollisimman pian.
Tarkista ruokaa ajoittain varmistaaksesi, ettei se tunnu lämpimältä.
Jos pienehköt ja ohuet pakasteruuan osat alkavat lämmetä, ne voi suojata kietomalla ne pieniin alumiinifoliosuikaleisiin sulatuksen aikanakin.

Jos siipikarja alkaa lämmetä ulkopinnaltaan, lopeta sulatus ja jätä kohde seisomaan 20 minuutiksi ennen jatkamista.

Jätä kala, liha ja siipikarja seisomaan sulatuksen täydentämiseksi. Täydellisen sulamisen vaatima seisoma-aika vaihtelee sulatettavan määrän mukaan. Katso seuraavasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu ja pienet määrät vaativat vähemmän aikaa kuin suuret määrät. Muista tämä vihje, kun pakastat tai sulatat ruokaa.

Käytä seuraavaa taulukkoa ohjeena, kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20°C.

Kaikki pakasteruoka on sulatettava käyttämällä sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	500g	14 -15	5-20	Aseta liha matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä sulatusajan puolivälissä!
Porsaanpaisti	250g	7-7½		
Siipikarja				
Kananpalat	500g (2 kpi)	15 -16	15-40	Pane kananpalat ensin nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin, matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa siipien ja kärkien kaltaiset päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
Koko kana	900g	32 -34		
Kala				
Kalafileet	250g (2 kpi)	7-8	5-20	Aseta pakastekala keskelle keraamista matalaa lautasta. Järjestä ohuet osat paksujen alle. Suojaa kapeat päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
	400g (4 kpis)	12 - 13		
Hedelmät				
Marjat	250g	7 - 8	5 - 10	Jaa hedelmäaines matalalle, pyöreälle (suuriläpimittaiselle) lasilautaselle.
Leipä				
Sämpylät (kukin 50 g)	2 kpi	1½ - 2	5 - 10	Järjestä sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuo-raan keittiöpaperille pyörityslautasen keskelle. Käännä sulatuksen puolivälissä!
	4 kpi	3 - 4		
Paahtoleipä/ Sandwich	250g	4 - 5		
Sekaleipä (vehnä+ruis)	500g	8 - 10		

Ruoanlaitto-opas(jatkoa)

ERIKOISVIHJEET

VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita kapeaan ja syvään lasiin. Peitä muovikannella. Lämmitä 30-40 sekuntia 800 W:lla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Laita 100 g suklaata kapeaan ja syvään lasiin.
Lämmitä 3-5 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.
Hämmennä kerran tai pari sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:lla, kunnes hunaja on sulanut.

HYYTELÖN SULATTAMINEN
Laite kuivat hyytelösuikaleet (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Nosta sen jälkeen hyytelö pieneen lasipyreksikulhoon.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:lla. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTTEEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN KEITTÄMINEN (KAKKUJA JA LEIVONNAISIA VARTEN)
Sekoita keskenään pikakuorrute (noin 14 g) ja 40 g sokeria ja 250 g kylmää vettä. Lämmitä ilman kantta lasipyreksikulhossa 3½-4½ minuuttia 800 W:lla, kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Hämmennä kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. erilaisia marjoja) sopivankokoiseen, kannella varustettuun lasipyreksikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä kunnolla.
Lämmitä ilman kantta 10-12 minuuttia 800 W:lla.
Hämmennä useita kertoja lämmityksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekansilla varustettuihin hillopurkkeihin. Sulje kansi noin 5 minuutin kuluttua.

VANUKKAAN TEKEMINEN
Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) seuraamalla valmistajan antamia ohjeita, ja hämmennä hyvin. Käytä sopivankokoista, kannella varustettua lasipyreksikulhoa. Lämmitä kansi päällä 6½-7½ minuuttia 800 W:lla. Hämmennä useamman kerran lämmityksen aikana.

MANTELISUIKALEIDEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g manteleita tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle. Hämmennä useita kertoja 3½-4½ minuutin pituisen, 600 W:lla suoritettavan ruskistuksen aikana. Anna jäähtyä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä patalappuja lautasen ottamiseen uunista!

Puhdistaminen

FI

Seuraavat mikrouunin osat tulisi puhdistaa säännöllisesti rasvan ja ruoanmurusten kerääntymisen estämiseksi.

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Oviluukku ja sen tiivisteet***
- ***Pyörivä lautanen ja pyörivä kehä***

☛ Varmista **AINA**, että oviluukun tiivisteet ovat puhtaat ja että se sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.
2. Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta ja pyörivästä kehästä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.
3. Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut saadaan poistetuksi laittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuuttia.
4. Pese konepesun kestävä lasialusta aina tarvittaessa.

☛ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia pesuaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityisen tarkka puhdistaessasi oven tiivisteitä, jotteivät ruoanmurut:

- Alkaisi kerääntyä tiivisteihin
- Estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

Uunin varastointi ja korjaukset

Mikrouunin varastoinnissa ja huollossa on otettava huomioon muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.

Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- ***Sarana rikki***
- ***Vialliset tiivisteet***
- ***Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut***

Uunin korjaus on jätettävä valtuutetun, mikrouuneihin erikoistuneen huoltoteknikon tehtäväksi.

☛ **ÄLÄ KOSKAAN** irrota uunin ulkokoteloa uunista. Jos uuniin on tullut vika ja se kaipaa korjausta tai jos et ole varma sen kunnosta:
- Irrota virtajohto pistorasiasta
- Ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.

✉ Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin käyttöosiin.

✉ Tätä mikrouunia ei ole tarkoitettu liikekäyttöön.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii koko ajan parantamaan tuotteidensa laatua. Sekä laitteen rakennetta että näitä käyttöohjeita voidaan sen vuoksi muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	**M1777N**
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto	 1150 W
Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S(31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottoroitu tuuletin
Mitat (L x K x S) Ulkomita Vapaa sisätila	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	 13.5 kg (noin)

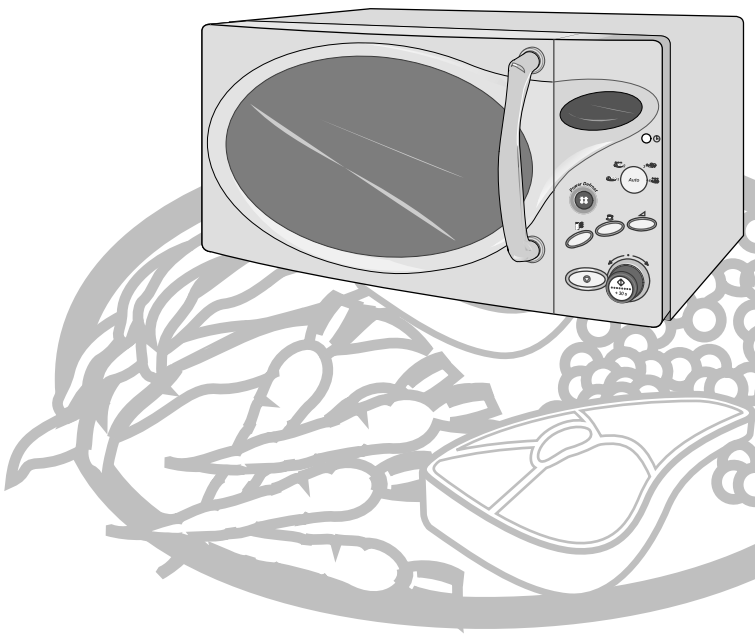
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Brugervejledning og Tilberedningsvejledning

M1777N

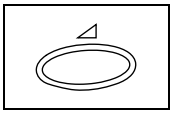


Nem opslagsbog 2
Ovn 2
Kontrolpanel 3
Tilbehør 3
Brug af instruktionshåndbogen 4
Sikkerhedsforanstaltninger 5
Installation af mikrobølgeovnen 6
Indstilling af uret 6
Sådan fungerer en mikrobølgeovn 7
Kontroller, at ovnen fungerer korrekt 7
Sådan går du frem, hvis du er i tvivl eller får problemer 8
Tilberedning / opvarmning 8
Effektniveauer 9
Afbrydelse af tilberedningen 9
Justering af tilberedningstiden 10
Anvendelse af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning 10
Indstillinger til automatisk opvarmning / tilberedning 11
Anvendelse af hurtigopvarmningsfunktionen 12
Indstillinger af hurtigopvarmning 12
Anvendelse af funktionerne til automatisk lynoptøning 12
Indstillinger til automatisk lynoptøning 13
Anvendelse af lugtfjerningsfunktionen 13
Slukning af bipperen 14
Mikroovnens sikkerhedslås 14
Kogegrejsguide 15
Tilberedningsguide 16
Rengøring af mikrobølgeovnen 21
Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen 22
Tekniske specifikationer 22

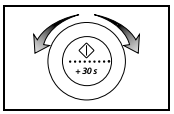
Nem opslagsbog

DK

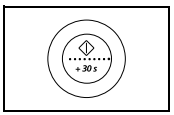
Hvis du vil tilberede maden



1. Sæt maden i ovnen.
Vælg effektniveau ved at trykke på knappen ◿ en eller flere gange.

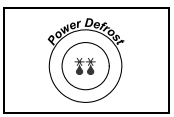


2. Vælg tilberedningstid ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.

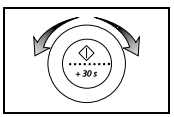


3. Tryk på knappen ◇ .
Resultat: Tilberedningen startes. Ovnen bipper fire gange, når tilberedningen er færdig.

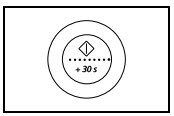
Hvis du vil bruge automatisk lynoptøning af fødevarer



1. Placer den frosne mad i ovnen.
Tryk på knappen til **automatisk lynoptøning** (⁂).

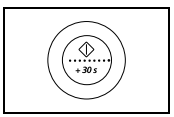


2. Vælg vægten ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.



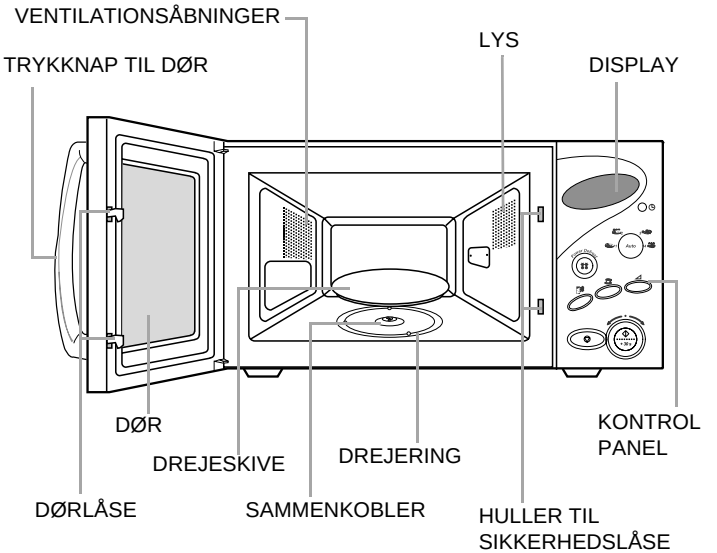
3. Tryk på knappen ◇ .

Hvis du vil tilføje et ekstra minut

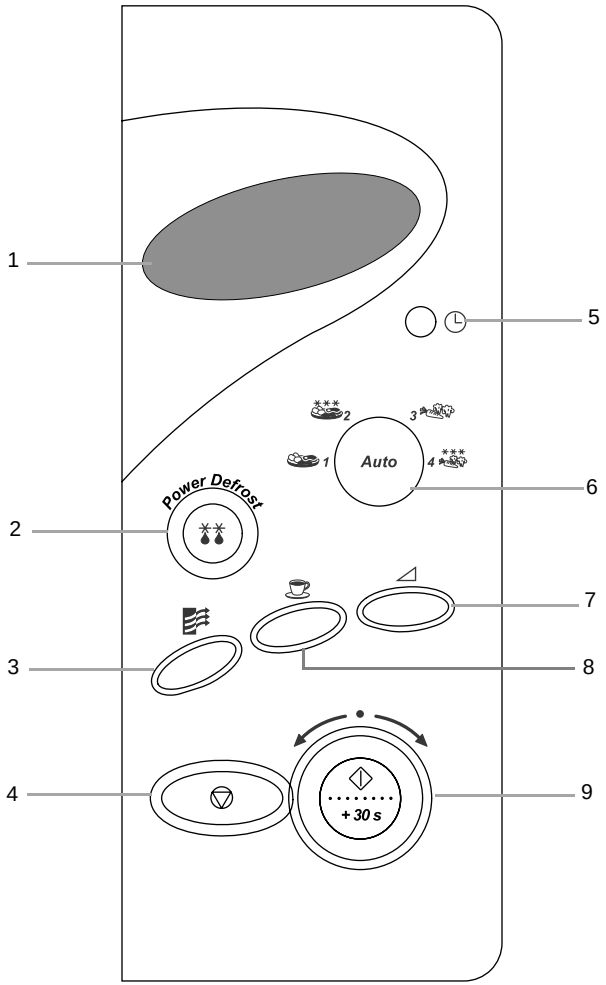


Lad maden stå i ovnen.
Tryk på **+30s** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.

Ovn



Kontrolpanel

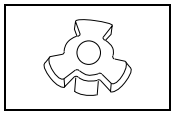


1. DISPLAY
2. KNAP TIL AUTOMATISK LYNOPTØNING
3. LUGTFJERNINGSKNAP
4. STOP/ANNULLER-KNAP
5. INDSTILLING AF UR
6. VALG AF AUTOMATISK OPVARMNING/TILBEREDNING
7. INDSTILLING AF EFFEKTNIVEAU
8. HURTIGOPVARMNINGSKNAP
9. START-DREJEKNAP

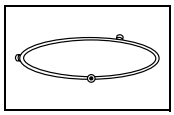
Tilbehør

DK

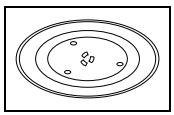
Afhængigt af, hvilken model du har købt, medfølger diverse tilbehør, som kan bruges på flere forskellige måder.



1. **Sammenkobleren** er allerede installeret over motorakslen nederst i ovnen.
   Formål: Sammenkobleren drejer drejeskiven.



2. **Drejeringen** skal installeres i midten af ovnen.
   Formål: Drejeringen bærer drejeskiven.



3. **Drejeskiven** skal installeres på drejeringen med den midterste montering på sammenkobleren.
   Formål: Drejeskiven fungerer som den egentlige kogeplade og den tages let ud med henblik på rengøring.

☛ BENYT IKKE mikrobølgeovnen uden drejering og drejeskiven.

Brug af instruktionshåndbogen

DK

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om tilberedning af mad i mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforanstaltninger***
- ***Egnet tilbehør og kogegar***
- ***Nyttige tips om tilberedninge***

Inde i omslaget er der en nem opslagsvejledning, der forklarer de 3 grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning***
- ***Automatisk lynoptøning***
- ***Ekstra tilberedningstid***

Forrest i håndbogen er ovnen og – ikke mindst – kontrolpanelet illustreret, så du let kan finde knapperne.

I trin-for-trin procedurerne bruges 3 forskellige symboler:

Vigtigt

Bemærk

Drej

FORHOLDSREGLER, DER SKAL TRÆFFES MOD PÅVIRKNING AF KRAFTIG MIKROBØLGE-ENERGI

Hvis nedenstående sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes, kan det forårsage skadelig påvirkning fra mikrobølgerne.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med åben dør eller ændre på sikkerhedslåsene (dørlåse) eller stikke genstande ind i hullerne til sikkerhedslåsene.

(b) Placer ikke genstande mellem ovndøren og forsiden af ovnen, og vær opmærksom på at fjerne madrester og rengøringsmidler fra tætningslisterne med det samme. Kontroller, at døren og tætningslisterne holdes rene ved først at tørre med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Benyt ikke ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren. Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt, og at der ikke er sket nogen skade på:
(1) Døren, dørens tætningslister og disses overflade
(2) Dørhængsler (løse eller gået i stykker)
(3) El-ledninger

(d) Ovnen bør kun justeres og repareres af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren.

Sikkerhedsforanstaltninger

DK

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.

Inden tilberedning af mad eller væske i mikrobølgeovnen skal du kontrollere, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er truffet.

1. **BRUG IKKE** køkkengrej af metal i mikrobølgeovnen:
   - Metalbeholdere
   - Service og bestik med guld- eller sølvbelægning
   - Grillspid, gafler o.lign.

   Årsag: Der kan opstå gnister, som kan skade ovnen.
2. **Opvarm IKKE**:
   - Lufttætte eller vakuumtætte flasker, glas, beholdere
     F.eks.) Glas med babymad
   - Fødevarer, der indeholder luft.
     F.eks.) Æg, nødder i skaller, tomater

   Årsag: Det øgede tryk kan bevirke, at de eksploderer.
   Tip: Fjern låg, og prik hul i overflader, poser o.lign.
3. **BRUG IKKE** mikrobølgeovnen, når den er tom.
   Årsag: Ovnens vægge kan tage skade.
   Tip: Hav altid et glas vand stående i ovnen. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis du ved et uheld får startet den tomme ovn.
4. **DÆK IKKE** de bagerste ventilationsåbninger med stof eller papir.
   Årsag**:** Stoffet eller papiret kan antændes, når varm luft strømmer ud af ovnen.
5. **BENYT ALTID** grydelapper, når du tager en tallerken ud af ovnen.
   Årsag: Nogle tallerkener absorberer mikrobølger, og varmen overføres altid fra maden til tallerkenen. Derfor bliver tallerkenerne varme.
6. **RØR IKKE** varmeelementer eller de indvendige vægge i ovnen.
   Årsag**:** Ovnvæggene kan være varme nok til at give forbrændinger, selv efter at tilberedningen er færdig, og selvom de måske ikke virker sådan. Lad ikke let antændeligt materiale komme i kontakt med den indvendige del af ovnen. Lad først ovnen afkøle.
7. For at mindske risikoen for brand i ovnen:
   - Opbevar ikke brændbart materiale i ovnen.
   - Fjern metalclips fra papir eller plastikposer
   - Tør ikke aviser i mikrobølgeovnen
   - Hvis der opstår røg, hold da ovndøren lukket, og sluk eller afbryd strømmen til ovnen.
8. Vær særlig påpasselig ved opvarmning af væsker og babymad.
   - GIV ALTID MADEN en hensætningstid på mindst 20 sekunder efter, ovnen er slukket, således at temperaturen kan udlignes.
   - Hvis nødvendigt skal der omrøres under opvarmningen, og ALTID efter opvarmningen.
   - Vær forsigtig ved håndtering af beholderen efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis beholderen er for varm.
   - Der er risiko for forsinket stødkogning.
   - For at forhindre forsinket stødkogning og risiko for skoldning bør du røre rundt i væsken med en plastikske eller en glaspind før, under og efter opvarmning.

   Årsag: Under opvarmning af væske kan kogepunktet blive forsinket. Dette betyder, at stødkogningen kan begynde efter, at beholderen er taget ud af ovnen, og du kan blive skoldet.
   - I tilfælde af skoldning, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPS-INSTRUKTIONER:
     * Hold det skoldede område under koldt vand i mindst 10 minutter.
     * Dæk med en ren, tør forbinding.
     * Påfør ikke creme, olie eller lotion.
   - **FYLD ALDRIG** beholderen til kanten, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at forhindre, at væsken koger over. Flasker med smalle halse kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
   - **KONTROLLER ALTID** temperaturen på babymad eller mælk, før du giver den til barnet.
   - **OPVARM ALDRIG** en sutteflaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.
9. Pas på ikke at beskadige ledningen.
   - Dyp ikke ledningen eller stikket i vand, og hold ledningen væk fra varme overflader.
   - Brug ikke ovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
10. Stå i en armslængde fra ovnen, når du åbner døren.
    Årsag: Udstrømmende varm luft eller damp kan forårsage skoldning.
11. Hold ovnens indvendige område rent.
    Årsag: Madrester eller oliestænk på ovnens vægge eller bund kan beskadige malingen og reducere ovnens effektivitet.
12. Der kan være "klikkende" lyde under brug, specielt ved optøning.
    Årsag: Når strømeffekten ændres, kan du høre denne lyd. Det er normalt.
13. Hvis en mikrobølgeovn betjenes, når den er tom, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedsmæssige grunde. Du kan bruge ovnen igen, efter den har stået i mere end 30 minutter.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Under tilberedningen bør du af og til kigge til maden, hvis du tilbereder den i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brændbare materialer.

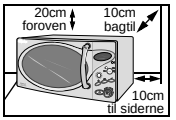
VIGTIGT

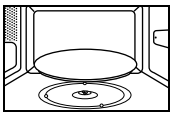
Små børn bør **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De bør heller ikke være uden opsyn i nærheden af mikrobølgeovnen, når denne er i brug. Genstande, som børn er interesserede i, bør aldrig opbevares og gemmes lige over ovnen.

DK

Installation af mikrobølgeovnen

Placer ovnen på en jævn, lige overflade, der er stærk nok til at bære ovnen.





1. Ved installation af ovnen skal du sikre dig, at der er tilstrækkelig luft omkring ovnen, dvs. at der mellem ovn og væg skal være mindst 10 cm luft bagtil og til siderne samt 20 cm foroven.

2. Fjern al emballage inde i ovnen.
   Installer drejering og drejeskive.
   Kontroller, at drejeskiven drejer frit.

3. Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

☛ **Bloker aldrig** luftventilerne, da ovnen kan blive overophedet og derved slå fra automatisk. Den vil forblive ude af drift, indtil den af tilstrækkeligt afkølet.

☛ For din egen sikkerheds skyld skal ledningen tilsluttes en trebenet stikkontakt med jordforbindelse, 230 Volt vekselstrøm, 50 Hz. Hvis ovnens ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakt din lokale forhandler for at få den udskiftet. I ISRAEL bruges PENCON(ZD16A), i SYD AFRIKA APEX LEADS SA16 og i NIGERIA, GHANA, KENYA og i DE FORENDE ARABISKE EMIRATER bruges PENCON(UD13A1).

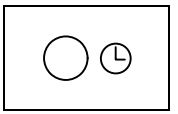
☛ **Installer ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af en almindelig ovn eller en radiator. De anførte specifikationer vedrørende strømforsyning til ovnen skal overholdes, og en eventuel forlængerledning skal overholde samme standard som den ledning, der følger med ovnen ved købet. Brug en fugtig klud til at tørre ovnen af indvendig samt dørens tætningslister, før du bruger mikrobølgeovnen første gang.

Indstilling af uret

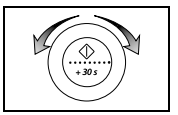
Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Du kan vælge mellem en 24-timers og 12-timers indstilling. Du skal indstille uret:

- ***Når du første gang installerer mikrobølgeovnen***
- ***Efter en strømafbrydelse***

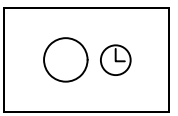
✉ Glem ikke at stille uret, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.



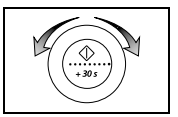
1. **For at indstille uret til...** **Tryk på knappen** ⏲ ...
   24-timers indstilling — En gang
   12-timers indstilling — To gange



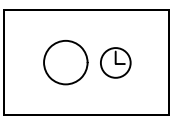
2. Drej **indstillingsknappen** for at indstille timer.



3. Tryk på knappen ⏲ .



4. Drej **indstillingsknappen** for at indstille minutter.



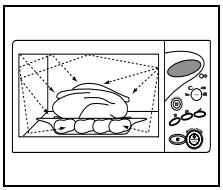
5. Tryk på knappen ⏲ .

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvenselektromagnetiske bølger. Den frigjorte energi kan tilberede eller opvarme maden uden at ændre hverken form eller kulør. Du kan bruge mikrobølgeovnen til:

- ***Automatisk lynoptøning***
- ***Hurtigopvarmning***
- ***Automatisk opvarmning / tilberedning***
- ***Tilberedning***

Tilberedningsregler



1. Mikrobølgerne, der udvikles af magnetronen fordeles ensartet, da maden drejer rundt på drejeskiven. Maden koges derfor ensartet.

2. Mikrobølgerne absorberes i maden indtil en dybde på ca. 2,5 cm. Kogningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen afgives inde i maden.

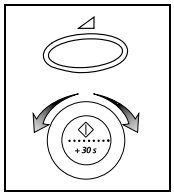
3. Kogetiden varierer alt efter madens egenskaber, og hvilken opskrift der bliver brugt:
- Mængde og massefylde
- Vandindhold
- Begyndelsestemperatur (afkølet eller ikke)

☛ Da den midterste del af maden bliver kogt ved varmeafgivelse, fortsætter kogningen selv efter, at du har taget maden ud af ovnen. De angivne tider i opskrifterne og i denne håndbog skal derfor overholdes for at sikre:
- Gennemkogning af maden
- Den samme temperatur i hele portionen

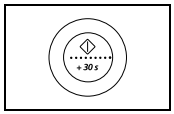
Kontroller, at ovnen fungerer korrekt

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du til enhver tid selv kontrollere, om ovnen fungerer korrekt.

Placer et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.



1. Tryk på knappen ◿ . Indstil tiden til 4-5 minutter ved at dreje indstillingsknappen efter behov.



2. Tryk på knappen ⏀ .
Resultat: Ovnen opvarmer vandet i 4 til 5 minutter. Vandet skal derefter koge.

✉ Ovnen skal være tilsluttet en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være på plads i ovnen. Hvis du bruger en anden effekt end maksimum-effekten, tager det længere tid, før vandet koger.

DK

Sådan går du frem, hvis du er i tvivl eller får problemer

Hvis du kommer ud for et af de nedenfor nævnte problemer, kan du prøve de foreslåede løsningsmuligheder.

- Dette er normalt:
  - Kondens inde i ovnen
  - Luftstrøm omkring døren og yderbeklædning
  - Lysskær rundt om døren og yderbeklædning
  - Dampudslip omkring døren eller ventilationshuller

- Ovnen går ikke i gang, når du trykker på knappen ⏀ .
  - Er døren helt lukket?

- Maden bliver slet ikke tilberedt.
  - Har du indstillet tiden korrekt og/eller trykt på knappen ⏀ ?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet strømkredsen og derved sprunget en sikring eller udløst en afbryder?

- Maden er enten kogt for meget eller for lidt.
  - Indstillede du den rigtige tilberedningstid for denne type mad?
  - Valgte du den rigtige effekt?

- Der opstår gnister og smæld inde i ovnen.
  - Har du brugt en tallerken med metalbelægning?
  - Har du glemt en gaffel eller et andet redskab af metal i ovnen?
  - Er der kommet et stykke alufolie for tæt på ovnvæggene?

- Ovnen forårsager radio- og tv-forstyrrelser.
  - Der kan opstå lette radio- og tv-forstyrrelser, når ovnen er i gang. Dette er normalt. For at løse problemet skal ovnen installeres i passende afstand fra radio, tv og antenner.
  - Hvis forstyrrelsen opfanges af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive slettet. For at løse problemet skal stikket tages ud af stikkontakten og derefter sættes i igen. Indstil tiden igen.

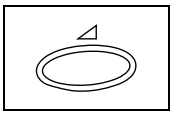
✉ Hvis ovennævnte retningslinier ikke kan afhjælpe problemet, skal du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNG eftersalgsservice.

Tilberedning / opvarmning

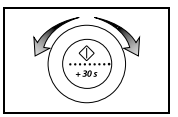
Nedenstående procedure forklarer, hvordan maden skal henholdsvis koges og opvarmes.

KONTROLLER ALTID tilberedningsindstillingerne, før du forlader ovnen uden opsyn.

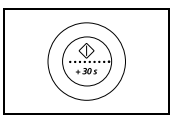
Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen ◿ .
Resultat: Der vises 800W (maksimum tilberedningseffekt):
Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på knappen ◿ igen, til den tilsvarende effekt vises. Se i effekttabellen.



2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.



3. Tryk på knappen ⏀ .
Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Kogningen begynder, og når den er slut, bipper ovnen fire gange.

☛ **Tænd aldrig** mikrobølgeovnen, når den er tom.

✉ Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (800W), trykkes blot på knappen **+30s** for hver 30 sekunders tilberedningstid. Ovnen starter straks.

Effektniveauer

Du kan vælge mellem nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	Udgangseffekt
HØJ	800 W
MEDIUM HØJ	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LAV	300 W
OPTØNING	180 W
LAV / HOLD VARM	100 W

✉ Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden sættes ned.

✉ Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden sættes op.

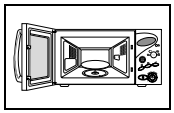
Hvis du vil øge tilberedningstiden ved at dreje indstillingsknappen.

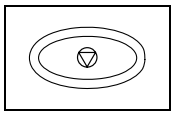
Tid	Orlængelse af tiden
op til 1 min.	5 sek./enhed
1 - 3 min.	10 sek./enhed
3 - 10 min.	30 sek./enhed
10 - 20 min.	1 min./enhed
20 - 40 min.	2 min./enhed
40 - 99 min.	5 min./enhed

Afbrydelse af tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen for at se til maden.

DK





1. Hvis du vil afbryde midlertidigt: Åbn døren.
Resultat: Tilberedningen standser. Genoptag tilberedningen ved at lukke døren og trykke på ◇ igen.

2. Hvis du vil afbryde helt:
Tryk på knappen ▽ .
Resultat: Tilberedningen standser. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, trykkes på **Annulleringsknappen**(▽) igen.

☛ Du kan annullere enhver indstilling før start ved at trykke på **Annulleringsknappen** (▽).

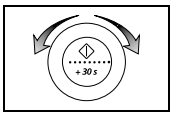
DK

Justering af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen +30s en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

Tryk på knappen **+30s** en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

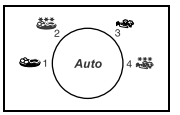
✉ Tiden kan kun indstilles under tilberedning, når der er valgt mikrobølger og automatisk opvarmning/tilberedning.



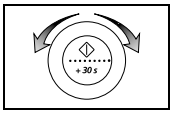
Tilberedningstiden kan ændres under tilberedningen ved at dreje **indstillingsknappen** til højre eller venstre.

Anvendelse af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning

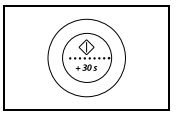
Funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning har fire forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan indstille antallet af portioner ved at dreje indstillingsknappen.
Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.



1. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på **Automatisk Opvarmning/Tilberedning (Auto)**-knappen en eller flere gange.



2. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje indstillingsknappen. (Se i tabellen på side 11.)



3. Tryk på knappen ◇
Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig:
1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut)
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

✉ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Indstillinger til automatisk opvarmning / tilberedning

Følgende tabel giver de forskellige automatiske opvarmnings- og tilberedningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger.

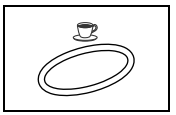
Knap	Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefalinger
1	**Færdigret** (kølet)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Placer på en keramisk tallerken og tildæk med mikrobølge-bestandig folie. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sovs, grøntsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta).
2	**Færdigret** (frosset)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Tag den frosne færdigret og kontroller, om den er egnet til mikrobølger. Lav huller i filmen til færdigmåltidet Sæt den frosne færdigret på drejeskivens midte. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sovs, grøntsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta).
3	Friske grøntsager	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Vej grøntsagerne efter vask, rengøring og neddeling i stykker af ensartet størrelse. Læg dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 100-250 g, tilsæt 45 ml (3 spsk.) til 300-450 g. Omrør efter tilberedning.
4	Frosne grøntsager	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Vej de frosne grøntsager (-18°C) og læg dem i en ildfast glasskål (med låg) af passende størrelse. Ved tilberedning af 100-350 g tilføjes 15 ml (1 spsk.) vand, for hver 400-450 g tilføj 30 ml (2 spsk.). Rør rundt efter tilberedning og under hensætningstid. Dette program er egnet til ærter, søde majs, broccoli, blomkål og blandede grøntsager som f.eks. ærter, gulerødder og blomkål.

DK

Anvendelse af hurtigopvarmningsfunktionen

Med hurtigopvarmningsfunktionen indstilles tilberedningstiden automatisk, og du behøver ikke at trykke på Startknappen. Du kan tilpasse portionsantallet ved at trykke på hurtigopvarmningsknappen det påkrævede antal gange.

Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.



Tryk på knappen **Hurtigopvarmning** (☕) det påkrævede antal gange.

Resultat: Tilberedningen startes efter ca. to sekunder. Når den er færdig:

1) Ovnen bipper fire gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut)
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Eksempel:Tryk på knappen **Hurtigopvarmning** (☕) én gang for at opvarme én kop kaffe.
Se i nedenstående tabel.

✉ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Indstillinger af hurtigopvarmning

Følgende tabel viser hensætningstiden, mængderne og en anbefaling til hurtigopvarmningsprogrammet.

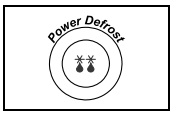
Knap	Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefalinger
☕	**Drikke** (kaffe, mælk, te, vand ved stue-temperatur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	1- 2 min.	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.

Anvendelse af funktionerne til automatisk lynoptøning

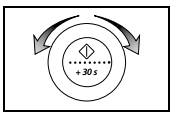
Med den automatiske lynoptøningsfunktion kan du optø kød, fjerkræ og fisk. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk.

✉ Brug kun retter, der er mikrobølgesikre.

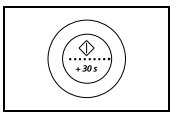
Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.



1. Tryk på **Lynoptøningsfunktionsknappen**(⁂) button.
Resultat: Der vises følgende: 0



2. Vælg madens vægt ved at dreje på **indstillingsknappen**. Der kan indstilles til et maksimum på 1500g.



3. Tryk på knappen ◇ .
Resultat:

- Optøningen starter.
- Ovnen bipper halvvejs gennem optøningen for at minde dig om at vende maden.
- Tryk på knappen ◇ igen for at afslutte optøningen.

✉ Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge opvarmnings-/tilberedningsfunktionen med et effektniveau på 180W. Find flere oplysninger i afsnittet med titlen “Tilberedning/ opvarmning” på side 8.

Indstillinger til automatisk lynoptøning

Fjern alle former for emballage før optøning.
Placer den frosne mad på en drejeskive.
Vend maden, når ovnen bipper.
Overhold den tilsvarende hensætningstid efter at den automatiske optøning er afsluttet.

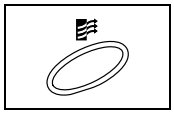
Mad	Portion	Hensæt-ningstid	Anbefalinger
Kød	200-1500g	20-60 min.	Afskærm kanterne med alu-folie.
Fjerkræ	200-1500g	20-60 min.	Vend maden, når ovnen bipper.
Fisk	200-1500g	20-50 min.	

✉ Vælg den manuelle optøningsfunktion med en effekt på 180W, hvis du vil optø manuelt. Yderligere oplysninger om manuel optøning og optøningstider findes på side 20.

Anvendelse af lugtfjerningsfunktionen

DK

Denne funktion anvendes efter tilberedning af stærkt lugtende mad, eller når der er meget røg i ovnrummet.
Rengør først ovnrummet.



Tryk på knappen **Lugtfjerning** ( ) når rengøringen er afsluttet. Du hører du fire bip.

✉ Lugtfjerningstiden er angivet til 5 minutter. Den øges med 30 sekunder, hver gang du trykker på **+30s**-knappen.

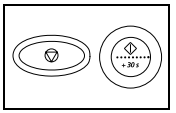
✉ Du kan også tilpasse lugtfjerningstiden ved at dreje **indstillingsknappen** mod højre eller venstre.

✉ Den længste lugtfjerningstid er 15 minutter.

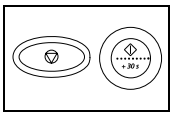
DK

Slukning af bipperen

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



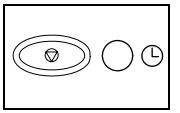
1. Tryk på knapperne ▽ og ◇ samtidigt.
Resultat: Ovnen bipper ikke hver gang du trykker på en knap.



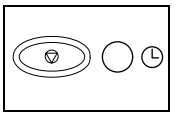
2. Bipperen aktiveres igen ved at trykke på knapperne ▽ og ◇ igen samtidigt.
Resultat: Ovnen fungerer med bipperen aktiveret igen.

Mikroovnens sikkerhedslås

Mikrobølgeovnen er monteret med et specielt børnesikkerhedsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.
Ovnen kan låses til enhver tid.



1. Tryk på knapperne ▽ og 🕒 samtidigt**.**
Resultat: Ovnen kan låses til enhver tid (ingen funktioner kan vælges).



2. Ovnen låses op igen ved at trykke på knapperne ▽ og 🕒 igen samtidigt.
Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

Kogegrejsguide

For at kunne tilberede madvarer i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne have mulighed for at trænge ind i madvarerne, uden at blive reflekteret eller absorberet af det kogegrej, der anvendes.

Man skal derfor være omhyggelig, når man vælger kogegrej. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

Den følgende tabel beskriver de forskellige typer kogegrej og indikerer, hvordan de bør anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogegrej	Mikroovn-fast	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan anvendes i små stykker til at beskytte udsatte områder mod for kraftig opvarmning. Elektriske lysbuedannelser kan forekomme, hvis foliet er for tæt på ovnens vægge, eller hvis der anvendes for meget folie.
Stegeplade	✓	Forvarm ikke i mere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, lervarer, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet, medmindre der er metalkant på.
Engangstallerkner af polyester/pap	✓	Nogle frosne retter er pakket i denne emballage.
Fastfood-emballage		
• Polystyrenkopper/ bakker	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer. For meget varme kan dog medføre, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller avispapir	✗	Kan forårsage brand.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Glasvarer		
• Ildfaste serveringsfade	✓	Kan anvendes, medmindre der er metalkant på.
• Tyndt glas	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer eller væsker. Skørt glas kan revne eller gå i stykker, hvis det opvarmes for hurtigt.
• Syltetøjsglas	✓	Låget skal tages af. Er kun egnet til at opvarmning af madvarer.
Metal		
• Skåle	✗	Kan medføre elektriske lysbuedannelser eller brand.
• Frostposer med ståltråd/-klemmer	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Også til absorbering af overskydende fugtighed.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Plastik		
• Skåle	✓	Specielt hvis det er varmemodstandsdygtig termoplastik. Nogle andre typer plastik kan blive deformeret eller misfarvet ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplastik.
• Husholdningsfilm	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i kontakt med maden. Vær forsigtig, når filmen tages af, da varm damp vil strømme ud.
• Fryseposer	✓ ✗	Kun hvis de tåler kogning og ovnvarme. Bør ikke være lufttætte. Prik huller i med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

Tilberedningsguide

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger faktisk direkte ind i madvarerne, tiltrækker og absorberer deres vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølger får molekylerne i madvarerne til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelse skaber friktion, og den deraf følgende varme tilbereder madvarerne.

TILBEREDNING

Kogegrej for tilberedning med mikrobølger:
Kogegrejet skal altid gøre det muligt for mikrobølgeenergien at passere gennem det for at opnå maksimal effektivitet. Mikrobølger reflekteres af metal som f. eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plastik samt papir og træ. Derfor må madvarer aldrig tilberedes i kogegrej af metal.

Madvarer der egner sig for tilberedning med mikrobølger:
Mange slags madvarer egner sig for tilberedning med mikrobølger, inklusive friske og frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremer, supper, dampede buddinger, syltetøj og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og hele er tilberedning med mikrobølger ideelt til alle madvarer, der normalt ville blive tilberedt på en kogeplade. F. eks. smeltning af smør og chokolade (se kapitlet med specielle tips).

Overdækning under tilberedning
Det er vigtigt at overdække madvarerne under tilberedning, da det vand, der fordamper, bliver til damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Madvarer kan overdækkes på forskellige måder, f. eks. med en keramiktallerken, et plastiklåg eller husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger.

Varmefordelingstider
Når tilberedningen er slut, er varmefordelingstiden vigtig, for at temperaturen kan fordele sig ensartet i maden.

Tilberedningsguide for frosne grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered grøntsagerne overdækket i minimumstiden - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have.
Rør rundt 2 gange under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300g	600W	10-11	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk type)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Tilberedningsguide(fortsat)

Tilberedningsguide for friske grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Fortsæt tilberedningen, for at opnå det resultat, du gerne vil have. Rør rundt 1 gang under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen.
Overdæk skålen i varmefordelingstiden på 3 minutter.

Tip: Skær de friske grøntsager i lige store stykker. Jo mindre de skæres ud, jo hurtigere vil de koge.

Alle friske grøntsager bør tilberedes ved maksimal mikrobølge-effekt (800W).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Forbered lige store buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250g	6-7	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Forbered lige store buketter. Skær store buketter midt over. Læg stilkene mod midten.
Courgetter	250g	3½-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en klat smør. Kog dem, til de er møre.
Auberginer	250g	4½-5	3	Skær auberginer i små skiver og dryp 1 spsk. citronjuice på.
Porrer	250g	5-5½	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champions	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Forbered små hele champions eller champions i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp citronjuice på. Tilsæt salt og peber. Hæld væden fra inden servering.
Løg	250g	5½-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250g	4½-5	3	Skær peberfrugter i små skiver.
Kartofler	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Vej de skrællede kartofter og skær dem i lige store halvdele eller kvarte.
Kålhoveder	250g	5-5½	3	Skær kålhoved i små terninger.

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg - ris udvider sig til det dobbelte under
tilberedningen. Skal være overdækket under tilberedningen. Når tilberedningstiden er udløbet, rør da rundt i risene inden varmefordelingstiden og tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk: Risene har eventuelt ikke absorberet alt vandet, når tilberedningstiden er udløbet.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt og rør godt rundt.
Pastaen skal tilberedes uden at være overdækket.
Rør nu og da rundt under og efter tilberedningen. Overdæk pastaen i varmefordelingstiden og hæld al væden fra bagefter.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (blancherede)	250g	800W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (blancherede)	250g	800W	22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris	250g	800W	22-23	10	Tilsæt 600 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250g	800W	18-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandet majs (ris + korn)	250g	800W	19-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

DK

GENOPVARMNING

Din mikrobølgeovn vil kunne genopvarme madvarer på en brøkdel af den tid, som det normalt tager i almindelige ovne eller på almindelige kogeplader.
Anvend varmeeffekterne og genopvarmningstiderne i følgende diagram som retningslinier. Tiderne i diagrammet går ud fra væsker med en stuetemperatur på ca. +18 til +20°C eller afkølede madvarer med en temperatur på ca. +5 til +7°C.

Tilrettelæggelse og overdækning
Undgå at genopvarme store stykker som hele stege - de har tendens til at blive stegt for meget og tørre ud, inden det inderste er blevet varmt. Genopvarmning af små stykker vil blive mere vellykket.

Varmeeffekter og omrøring
Nogle madvarer kan genopvarmes med en effekt på 800W, medens andre bør genopvarmes med 600W, 450W eller endog 300W.
Kontrollér tabellerne med retningslinierne. Normalt er det bedre at genopvarme madvarer med lav varmeeffekt, hvis maden skal være delikat, i store kvantiteter, eller hvis de er egnet til en meget hurtig opvarmning (f. eks. kødpie).

Rør grundigt rundt og vend madvarerne under genopvarmningen for at opnå det bedste resultat. Rør rundt igen inden servering, hvis det er muligt.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. For at undgå voldsom kogning af væsker og eventuel skoldning, rør da rundt både før, under og efter opvarmningen. Lad dem blive i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at sætte en plastikske eller en glaspind i væskerne. Undgå for kraftig opvarmning (og dermed spolering) af madvarerne.
Det er absolut at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og så supplere med ekstra opvarmningstid, hvis det er nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider
Når madvarer skal genopvarmes første gang, er det nyttigt at gøre et notat om den tid, det tager - af hensyn til fremtidig reference.

Sørg altid for, at den genopvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.

Lad maden stå et lille stykke tid efter genopvarmningen - for at lade temperaturen blive fordelt. Den anbefalede varmefordelingstid efter genopvarmning er 2-4 minutter, medmindre et andet tidsrum anbefales i diagrammet.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. Se også kapitlet med sikkerhedsforskrifter.

GENOPVARMNING AF VÆSKER

Sørg altid for en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter opvarmning. For at undgå voldsom kogning og eventuel skoldning, skal du sætte en ske eller en glaspind i drikkevarer og røre rundt både før, under og efter opvarmning.

GENOPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:
Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Overdæk den med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning! Lad den stå i 2-3 minutter før servering. Rør rundt igen og kontrollér temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: 30-40°C.

BABYMÆLK:
Hæld mælken i en steriliseret glasflaske. Den skal varmes op uden overdækning. Varm aldrig en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den varmes for meget. Ryst flasken godt inden varmefordelingstiden og igen inden servering! Kontrollér altid babymælkens og babymadens temperatur omhyggeligt, inden du giver babyen den. Anbefalet serveringstemperatur: 37°C.

BEMÆRK:
Det er specielt vigtigt at kontrollere babymad inden servering for at undgå forbrændinger. Anvend varmeeffekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinier for genopvarmning.

Tilberedningsguide(fortsat)

Genopvarmning af babymad og babymælk

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager + kød)	190g	600W	30sek.	2-3	Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190g	600W	20sek.	2-3	Hæld babygrøden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babymælk	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1min - 1min 10sek.	2-3	Rør rundt eller ryst mælken godt og hæld den i en steriliseret glasflaske. Sæt den midt på glaspladen. Den skal varmes op uden overdækning. Ryst flasken godt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst den godt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.

Genopvarmning af væsker og madvarer

Anvend varmeeffekter og tider i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, mælk, te, vand ved stuetemperatur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Hæld suppen i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning. Rør rundt igen inden servering.
Sammenkogte retter (afkølet)	350g	600W	5-6	2-3	Anbring retten i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	4-5	3	Anbring pastaen (f. eks. spaghetti eller nudler) på en flad keramiktallerken. Dæk den over med husholdningfilm, der er egnet til mikrobølger. Rør rundt inden servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	4½-5½	3	Anbring den fyldte pasta (f. eks. ravioli, tortellini) i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Portionsanretning (afkølet)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Placer et måltid med 2-3 kølede dele på en keramisk plade Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.

DK

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen man. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.
Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.
Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt.
Kontroller undervejs om maden føles varm.
Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.
Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flade madvarer tør op hurtigere en tykke, små mængder kræver kortere optøningstid end store. Vær opmærksom på dette når du fryser og optør mad.

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to - 20°C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmeford-elingstid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	500g	14 -15	5-20	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Svinekoteletter	250g	7-7½		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500g (2 stk.)	15 -16	15-40	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskefileter	250g (2 stk.)	7-8	5-20	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	400g (4 stk.)	12 - 13		
Frugt				
Bær	250g	7 - 8	5 - 10	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (á ca. 50 g)	2 stk.	1½ - 2	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	4 stk.	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
Rugbrød (hvede + rug/ flerkorn)	500g	8 - 10		

Tilberedningsguide(fortsat)

SPECIELLE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille dyb glasskål. Dæk den over med et plastiklåg.
Varm op i 30-40 sekunder med effekt 800 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 3-5 minutter, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF HONNING I FAST KONSISTENS
Læg 20 g honning i fast konsistens i en lille dyb glasskål.
Varm den op i 20-30 sekunder med effekt 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre stykker husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Hæld vandet fra husblassen og læg den i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut med effekt 300 W.
Rør rundt efter smeltningen.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER OG KONDITORKAGER)
Bland flormelis (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Varm blandingen op i en ildfast glasskål uden overdækning i 3½ til 4½ minut med effekt 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under opvarmningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugt (f. eks. blandede bær) i en ildfast glassål af passende størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserverende sukker og rør godt rundt. Tilbered med låget på i 10-12 minutter med effekt 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld syltetøjet direkte på små syltetøjsglas med skruelåg. Hold fast på låget i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulveret med sukker og mælk (500 ml) ifølge producentens instruktioner og rør godt rundt. Brug en ildfast glasskål af passende størrelse med låg. Tilbered buddingen overdækket i 6½ til 7½ minutter med effekt 800 W.
Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELFLAGER
Spred 30 g mandelflager jævnt ud på en mellemstor keramiktallerken. Rør adskillige gange rundt under bruningen, der varer 3½ til 4½ minut med effekt 600W.
Lad mandelflagerne stå i 2-3 minutter i ovnen. Brug grydelapper, når de tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

DK

Følgende af mikrobølgeovnens dele bør rengøres regelmæssigt for at forhindre, at fedtpletter og madrester sætter sig fast:

- ***Indvendige og udvendige flader***
- ***Ovndør og ovndørens pakninger***
- ***Glasplade og rullering***

☛ Sørg **ALTID** for at ovndørens pakninger er rene, og at ovndøren lukker helt tæt.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl efter og aftør.

2. Fjern alle stænk og fedtpletter fra de indvendige flader og på rulleringen med en klud med sæbevand. Skyl efter og aftør.

3. For at løsne fastbrændte madrester og fjerne lugte: Stil en kop med fortyndet citronjuice på glaspladen og tænd for ovnen i 10 minutter ved maksimal varmeeffekt.

4. Vask glaspladen, når som helst det er nødvendigt; den kan vaskes i opvaskemaskinen.

☛ **SPILD IKKE** vand i ventilationshullerne. Anvend **ALDRIG** midler, der ridser, eller kemiske opløsningsmidler. Vær især omhyggelig, når ovndørens pakninger rengøres, så partikler ikke:

- Hober sig op
- Forhindrer ovndøren i at lukke helt tæt.

Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen

Nogle få enkle forholdsregler bør tages, når mikrobølgeovnen skal opmagasineres eller repareres.

Ovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren eller ovndørens pakninger er defekte:

- ***Ødelagt hængsel***
- ***Slidte pakninger***
- ***Bulet eller bøjet ydre kabinet***

Kun en kvalificeret servicetekniker bør udføre reparationer.

☛ Afmontér **ALDRIG** ovnens ydre kabinet. Hvis ovnen er defekt og har behov for reparation, eller du er i tvivl om dens tilstand:
- Tag stikket ud af kontakten
- Kontakt den nærmeste afdeling for service-efter-salg

✉ Hvis du ønsker at opmagasinere din ovn midlertidigt, vælg da et tørt og støvfrit sted.

Forklaring: Støv og fugt kan have en skadelig påvirkning på komponenterne i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommercielt brug.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber hele tiden efter at udvikle sine produkter. Både de tekniske specifikationer og disse betjeningsvejledninger forbeholder vi os ret til at ændre uden forudgående varsel.

Model	**M1777N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge	 1150 W
Varmeeffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kølemetode	Kølende blæsermotor
Mål (B x H x D) Ydermål Ovnrum	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volumen	20 liter
Vægt Netto	 Ca. 13.5 kg

Bemærk

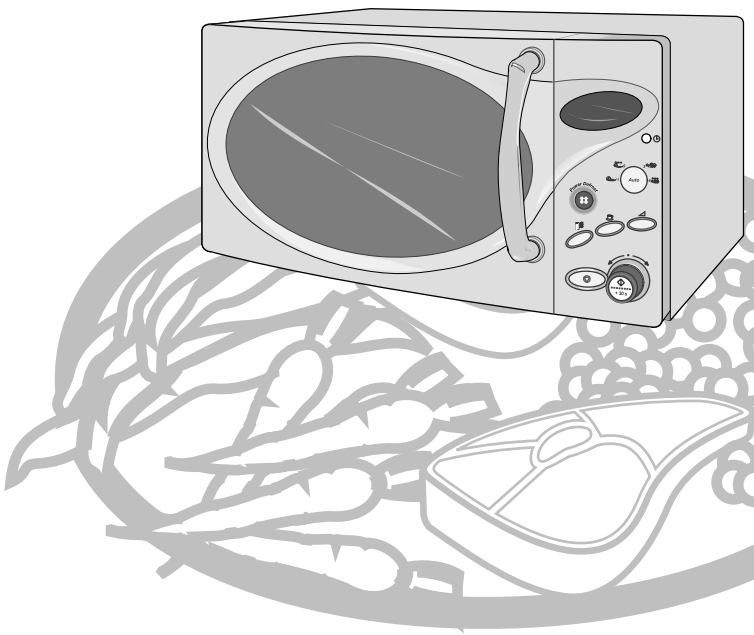
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

M1777N

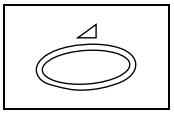


Quick Look-up Guide....2
Oven....2
Control Panel....3
Accessories....3
Using this Instruction Booklet....4
Safety Precautions....5
Installing Your Microwave Oven....6
Setting the Time....6
How a Microwave Oven Works....7
Checking that Your Oven is Operating Correctly....7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem....8
Cooking / Reheating....8
Power Levels....9
Stopping the Cooking....9
Adjusting the Cooking Time....10
Using the Auto Reheat/Cook Feature....10
Auto Reheat/Cook Settings....11
Using the Instant Reheat Feature....11
Instant Reheat Settings....12
Using the Auto Power Defrost Feature....12
Auto Power Defrost Settings....13
Using the Deodorization Feature....13
Switching the Beeper Off....14
Safety-Locking Your Microwave Oven....14
Cookware Guide....15
Cooking Guide....16
Cleaning Your Microwave Oven....21
Storing and Repairing Your Microwave Oven....22
Technical Specifications....22

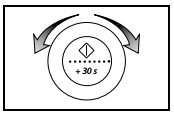
GB

Quick Look-up Guide

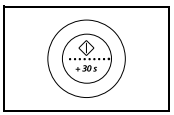
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ◿ button once or more times.

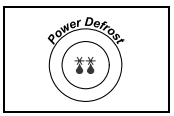


2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

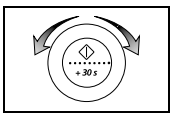


3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

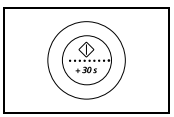
If you want to auto power defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (⁂) button.

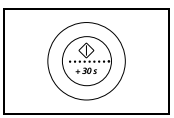


2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



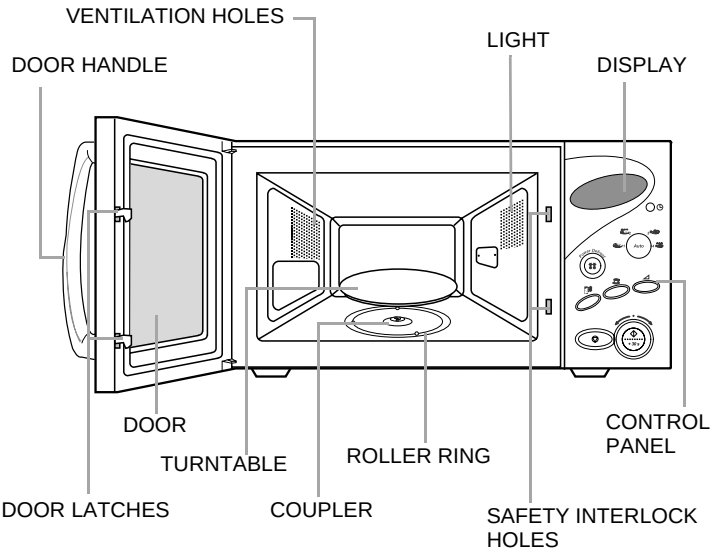
3. Press the ◇ button.

If you want to add an extra minute

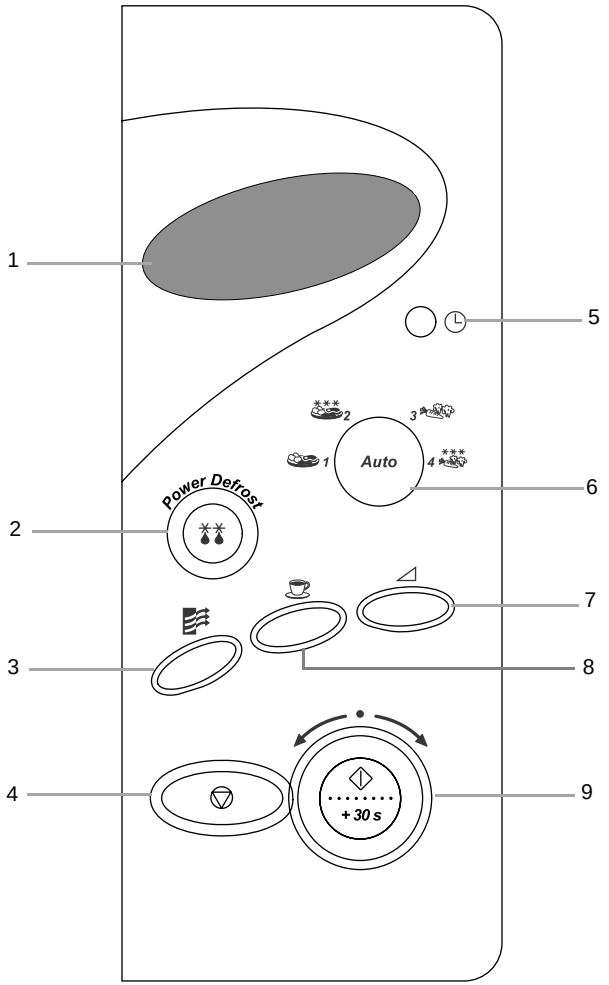


Leave the food in the oven.
Press **+ 30s** button once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Oven



Control Panel

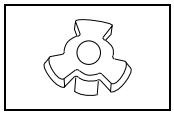


1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. DEODORIZATION BUTTON
4. STOP/CANCEL BUTTON
5. CLOCK SETTING
6. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
7. POWER LEVEL SETTING
8. INSTANT REHEAT BUTTON
9. START DIAL KNOB

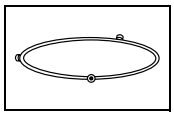
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

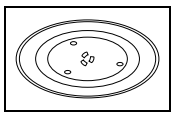
GB



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto power defrosting of food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important

Note

Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automati-cally for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

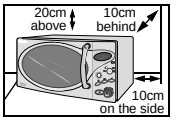
IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

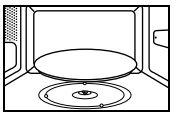
GB

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven, at least 20 cm (8 inches) of space above the oven.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

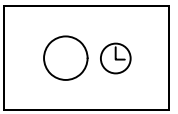
☛ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

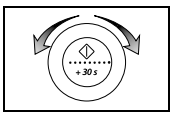
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

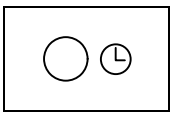


1.

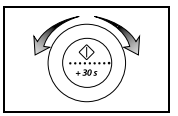
To display the time in the...	**Then press the ⏲ button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



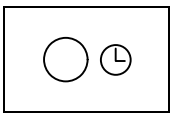
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the ⏲ button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the ⏲ button.

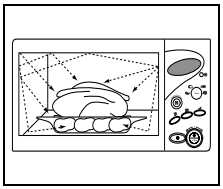
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour of the food.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Power Defrost***
- ***Instant Reheat***
- ***Auto Cook/Reheat***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

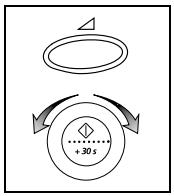
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

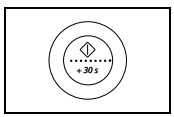
GB

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.



1. Press the ◿ button and set the time to 4-5 minutes by turning the dial knob as required.



2. Press the ◈ button.
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

GB

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven.
  - Air flow around the door and outer casing.
  - Light reflection around the door and outer casing.
  - Steam escaping from around the door or vents.

- The oven does not start when you press the ◇ button.
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

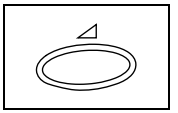
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

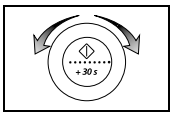
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

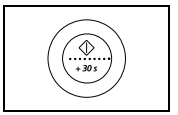
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the ◿ button.
Result : The 800W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ◿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(800W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose from among the power levels below.

Power Level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

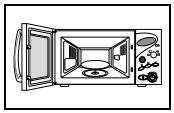
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

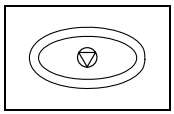
If you want to add the cooking time by turning dial knob.

Time	Increasing Time
Up to 1 min	5 sec. unit
1 - 3 min	10 sec. unit
3 - 10 min	30 sec. unit
10 - 20 min	1 min unit
20 - 40 min	2 min unit
40 - 99 min	5 min unit

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.





1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

2. To stop Completely:
Press the ▽ button.
Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking setting, press the Cancel(▽) button again.

☛ You can cancel any setting before you start cooking by simply pressing **Cancel**(▽).

GB

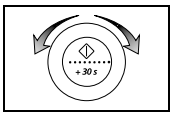
GB

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

✉ You can only adjust the time during cooking when the Microwave or Auto Reheat/Cook modes are selected.

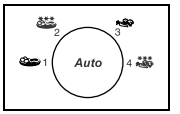


During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

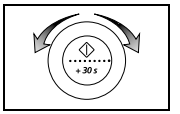
Using the Auto Reheat/Cook Feature

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

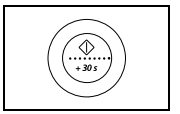
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook**(**Auto**) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the dial knob. (Refer to the table on the next page.)



3. Press the ◇ button
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat/Cook Settings

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

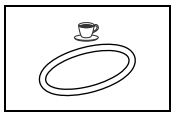
Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dish like potatoes, rice or pasta).
2	**Ready Meal** (frozen)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3	**Fresh Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaningand cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g. Stir after cooking
4	**Frozen Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-350 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 400-450 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and during standing time. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.

Using the Instant Reheat Feature

GB

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat**( ) button which you want the required number of times

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Instant Reheat**( ) button one times to reheat one cups of coffee.
Refer to the table on the next page..

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

GB

Instant Reheat Settings

The following table presents the standing time, quantitles, and appropriate recom-mendations for the Instant Reheat Programme.

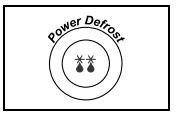
Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
☕	**Drinks** (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

Using the Auto Power Defrost Feature

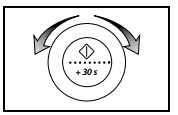
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

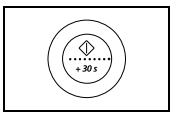
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Power Defrost**(⁂) button.
Result : The following indication is displayed: 0



2. Select the food weight by turning the **dial knob**.
It is possible to set up to a maximum of 1500g.



3. Press ◇ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 8 for further details.

Auto Power Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting has finished.

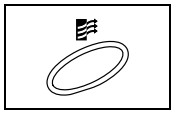
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.
Poultry	200-1500g	20-60min.	
Fish	200-1500g	20-50min.	

✉ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 20

Using the Deodorization Feature

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization**( ) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

✉ The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

✉ You can also adjust deodorization time by turning the dial knob right or left.

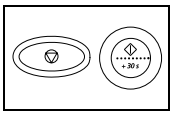
✉ The maximum deodorization time is 15 minutes.

GB

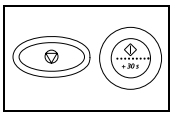
GB

Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result : The oven will not beep each time you press a button.

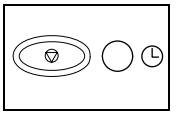


2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result : The oven operates with the beeper on again.

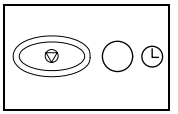
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600 W	9½ - 10½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600 W	10 - 11	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide(continued)

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500 g	4½ - 5 8 - 8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6 - 7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½ - 5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½ - 4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	4½ - 5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	5 - 5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½ - 2 3½ - 4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½ - 6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½ - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500 g	4½ - 5½ 8 - 9	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5 - 5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	800 W	17 - 18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	800 W	22 - 23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250g	800 W	22 - 23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	800 W	18 - 19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	800 W	19 - 20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	800 W	11 - 12	5	Add 1000 ml hot water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide(continued)

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	800 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600 W	5 - 6	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4 - 5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	14 - 15	5 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7 - 7½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	15 - 16	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	32 - 34		
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs)	7 - 8	5 - 20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400g (4 pcs)	12 - 13		
Fruits				
Berries	250g	7 - 8	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½ - 2	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
German bread (wheat + rye flour)	500g	8 - 10		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☞ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

GB

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**M1777N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

Note

SAMSUNG
ELECTRONICS